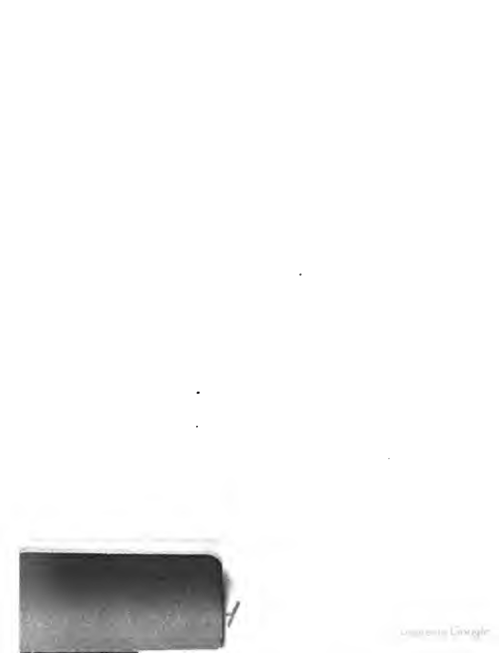




ENCYCLOPÉDIE-RORET.

MANUEL D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.



PARIS.

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,
RUE HAUTEFEUILLE, N° 10 BIS.

NOUVEAU MANUEL

COMPLET

D'ÉCONOMIE

DOMESTIQUE.



NOUVEAU MANUEL

COMPLET

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE,

contenant

TOUTES LES RECETTES LES PLUS SIMPLES ET LES PLUS EFFICACES SUR L'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE,

A L'USAGE DE LA VILLE ET DE LA CAMPAGNE.

Par M.me CELNART.

TROISIÈME ÉDITION,

entièrement refondue et considérablement augmentée.

OUVRAGE ORNÉ DE FIGURES.

PARIS,

A LA LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,

RUE HAUTEFEUILLE, N.o 10 BIS.

1837.



MANUEL D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

CHAPITRE PREMIER.

CUISINE.

Nous allons commencer par les conseils qui se rattachent à la préparation et à la conservation des premières substances alimentaires.

Concentration de bouillon gras.

On prend la chair la plus maigre des muscles du bœuf, toute celle des parties tendineuses qui enveloppent le jarret; on choisit toutes les viandes inférieures pour la table, et que dans plusieurs contrées on se procure à bas prix, ou à prix du moins inférieur à celui de la viande de choix : après l'avoir mise sur le feu dans un pot de terre vernissé, ou dans une marmite de cuivre étamée et très-propre, car celle de fer noircirait le bouillon, on ajoute une quantité d'eau suffisante pour fournir à l'ébullition, qui doit être continuée pendant quelque temps; on y joint quelques carottes rôties ou desséchées au four, et quelques pincées de persil; les autres légumes, tels que les navets, les ognons, le chou, les poireaux, y sont absolument inutiles, parce qu'ils en empêcheraient la conservation; mais il est essentiel de l'assaisonner assez fortement avec le poivre, le sel, le

girofle, parce qu'il doit être étendu dans l'eau bouillante, lorsqu'on veut s'en servir. On reconnaît que la cuisson est terminée lorsque toutes les viandes employées forment une bouillie homogène et filandreuse. On passe ensuite à travers un linge peu serré ou un tamis de crin, pour le couler encore chaud, et le mettre dans des bouteilles propres et bien rincées d'avance, et qu'on doit laisser débouchées jusqu'à parfait refroidissement.

Le peu de graisse qui est dans ce consommé, en raison du maigre de la viande, prend le dessus et se place naturellement dans le col de la bouteille, recouvrant solidement la gelée au moins à un pouce d'épaisseur; s'il n'y en avait pas il faudrait en ajouter, mais toujours de bœuf, dans la même proportion : elle forme une espèce de bouchon qui ferme hermétiquement le dessus de la gelée et lui ôte tout contact avec l'air, qui la ferait gâter. Dès que le tout est froid, on bouche les bouteilles avec de bon liége neuf qu'on a fait tremper dans l'eau; on arrête la tête du bouchon au goulot de bouteille, et on la cachète pour dernière sûreté. Dans cet état, cette bouteille peut faire le tour du monde.

Lorsqu'on voudra faire usage de ce qu'elle contient, il faudra d'abord la déboucher proprement et la plonger dans de l'eau tiède. Bientôt la gelée redeviendra fluide, la graisse du col fondra, et, ayant de l'eau bouillante propre à confectionner le bouillon, on y versera autant de consommé qu'on le jugera nécessaire, jusqu'à ce que le bouillon ait bon goût.

Bouillon très-nourrissant que l'on peut faire en moins d'une heure.

Prenez un quart de livre de rouelle de veau, coupez-le en petits morceaux comme des dés à jouer; mettez-le ensuite dans une cafetière d'une pinte d'eau, avec une cuillerée de riz. Après que l'eau est réduite à une chopine, ce qui arrive en moins d'une heure, retirez la cafetière, pressez le veau et le riz, passez le tout et laissez reposer le bouillon pendant un moment.

Bouillon coupé de lait pour le rhume.

Avant que le pot-au-feu soit salé, puisez avec une cuiller,

dans la partie où se fait l'ébullition, une demi-tasse environ de bouillon; mettez-y deux fois autant de lait; ajoutez ensuite un gros morceau de sucre, en remuant bien ce mélange avec la cuiller pour diviser les parties graisseuses du bouillon. Ce breuvage est aussi salutaire à la poitrine qu'il est bon au goût.

Moyen de donner une belle couleur dorée au bouillon fait avec de la viande non assez formée.

Quand on a mis le pot-au-feu avec du bœuf trop jeune, le bouillon est d'une désagréable blancheur. Pour lui donner une teinte dorée comme aux bons potages et consommés, il faut faire roussir fortement un ognon sur les charbons, puis, lorsqu'il est d'un jaune brun, le jeter dans le pot après qu'il est écumé : sans que la viande soit légère, beaucoup de personnes sont dans l'usage de colorer ainsi leur potage. Cet ognon demi-brûlé donne à la fois belle apparence et bon goût.

Bouillon d'os.

On casse les os avec une hache et on les réduit en morceaux d'un pouce à un pouce et demi; on les met dans un pot de terre qu'on emplit aux deux tiers de sa capacité; on ajoute assez d'eau pour en recouvrir les os; on le ferme alors avec un couvercle également de terre, puis on le dépose dans le four au moment où le pain vient d'en sortir. Il y reste quatre heures. Après ce temps on le retire, et alors on y trouve un bouillon très-graisseux et très-gélatineux. On extrait ce premier bouillon, on le dépose dans un vase, on laisse les os dans le pot, que l'on remplit avec une nouvelle eau; l'on remet le pot dans le four et on l'y laisse six heures, on le retire de nouveau et l'on en extrait un second bouillon, moins fort que le premier, avec lequel on le mêle, on laisse encore les os dans le pot et on le remplit d'eau pour la troisième fois; il est encore remis dans le four, et après qu'il y est resté sept ou huit heures, l'on trouve un troisième bouillon moins fort que les deux premiers. En soumettant à cette expérience trois kilogrammes d'os extraits de la viande crue, et en mêlant les trois bouillons qui en étaient le résultat, on a obtenu vingt-un kilo-

grammes de bouillon d'une consistance assez grande pour servir à la nutrition.

Moyen de donner aux plats desservis et entamés le goût et l'apparence de nouveaux plats.

Non-seulement il est impossible, lorsqu'on a du monde, de servir des restes, mais encore il est désagréable en famille de voir revenir souvent le même plat réchauffé. Cependant avec les grosses pièces, telles que gigots de mouton, rouelles de veau, aloyaux, dindons, cochons de lait, etc., on se trouve souvent dans ce cas, surtout dans les maisons peu nombreuses. On peut aisément y remédier, et rendre même plus délicat à manger ce qui reste et doit recevoir une forme nouvelle.

Pour un aloyau desservi : s'il était cuit en potage, il faudrait en faire un hachis de bœuf, comme l'indique le *Manuel du Cuisinier,* ou bien le couper par larges tranches; les revêtir d'une petite farce composée de graisse de bœuf, rouelle de veau, œufs, sel, poivre, persil, ciboule, hachés : les paner ensuite avec de la mie de pain, et les faire roussir sur le gril, comme on fait cuire les côtelettes : on y ajoute ensuite une sauce piquante.

Si l'aloyau a été en ragoût quelconque, coupez-le en morceaux, et selon l'analogie que présente son premier accommodage, faites-en des saucissons de tranches de bœuf, ou du *Bœuf en miroton,* ou des tendons de bœuf à l'allemande.

Quant aux gigots de mouton, on peut en faire ou un *Haricot de mouton,* ou les représenter comme des filets de mouton en *brezolles,* ou des *Filets de mouton en paupiettes,* ou en *poutrol.* Vous pouvez aussi les mettre en tranches sur divers ragoûts de légumes, sur différentes sauces, pourvu qu'elles soient piquantes : vous pouvez encore les mélanger avec du porc frais et du veau, et en faire des boulettes en hachis. Il sera encore bien d'en paner les tranches, de les faire griller, ou cuire sous un couvercle de tourtière, et d'accompagner ces tranches d'une bonne sauce consistante et nourrie de bouillon.

Les *rouelles de veau* sont encore plus faciles à raccommoder : *Paupiettes, Brezolles, Noix de veau en caisse, Pain de veau, Noix de veau à la Chantilly, Filet de veau*

tôt fait. (*Manuel du Cuisinier.*) Tranches panées et frites, enfin tous les genres de ragoûts où la viande est divisée en morceaux plus ou moins gros conviennent aux rouelles de veau desservies. Si vous craignez que ces plats renouvelés manquent de saveur, ajoutez aux sauces un peu de coulis ou de moelle de bœuf; mélangez-les, si vous voulez, avec d'autre veau, que vous ferez d'abord cuire à moitié avant de le réunir à votre viande déjà préparée.

Si vous avez des légumes à farcir, tels que choux, artichauts, choux-fleurs, vous pouvez composer en grande partie la farce dont vous les remplirez avec votre rouelle de la veille. Ce que l'on a nommé *casserolle*, les *rissoles*, la viande de petits pâtés, vous offrent encore un excellent moyen de renouveler votre plat. Vous pouvez encore en faire toutes sortes de *rôties* et de *coquilles*.

Les restes plus ou moins abondans de cochon de lait, agneau, volaille, se coupent en morceaux sans ôter les os; on se contente seulement de supprimer ceux qui sont dégarnis des chairs, parce qu'ils donneraient une forme désagréable. Ensuite on prépare une bonne marinade semblable à celle dont on se sert pour les artichauts ou salsifis frits, et on en fait d'excellens beignets, qui se servent sur les meilleures tables. Vous pouvez aussi remplir le centre de vos beignets avec une farce délicate de moelle de bœuf, de jaune d'œuf dur, de crême et de mie de pain.

Enfin, vous pouvez mettre toutes ces viandes dans des pâtés froids ou chauds.

Il ne faut qu'ouvrir les livres de cuisine au chapitre du *Gibier*, article *Lièvre*, pour voir que toutes les façons d'accommoder le lièvre cru s'appliquent au lièvre déjà rôti.

Les pigeons rôtis, les cailles, et même les poulets rôtis, dont une partie est restée, peuvent être flanqués de bonne chicorée crue; pour cela on les coupe en longs morceaux; on les place debout au milieu du plat après les avoir accommodés avec une bonne sauce piquante. On dispose ensuite la chicorée en gerbe tout autour du massif de volaille, et l'on resserre délicatement la gerbe pour qu'elle ne s'écarte pas: il convient de la lier par le milieu pendant quelque temps avec une ficelle qu'on ôte au moment de servir: cela lui donne une forme très-agréable; cette façon se nomme *magnonnaise.*

On peut encore couper en dés les restes de viandes délicates, et en charger des *hatelets*. Ces dés grilleront ensuite isolément, ou bien alterneront avec une truffe, une crête de coq, une rondelle de champignon, etc.

Les restes d'une fraise de veau cuite au naturel, panés et grillés, ont le goût d'excellente andouille.

Les restes d'aspics (gelée de viande moulée), sont susceptibles d'offrir un plat complètement neuf. A cet effet, on les fait fondre sur le feu, on y ajoute d'autre gelée en quantité suffisante pour remplir de nouveau le moule; la gelée prise, on démoule à l'ordinaire. Si l'aspic a été peu entamé, et qu'on n'ait pas d'autre gelée, on peut se borner à faire une addition de bouillon gras.

Conservation des viandes crues.

On emploie à cet effet une eau contenant les principes solubles de la suie de cheminée, eau qu'on appelle *saumure de suie*. Une commission ayant examiné plusieurs jambons et une langue de bœuf préparés de cette manière depuis quelques mois, les a trouvés bien conservés et de bon goût. Quelques-uns de ces objets étaient restés pendant huit heures plongés dans le liquide, d'autres seulement l'espace de cinq heures, et pourtant ces derniers se trouvèrent bien conservés. La commission regardait ce nouveau procédé comme préférable à la méthode ordinaire, parce que, d'une part, non-seulement il conserve à la viande son poids, son volume, et tous les sucs nutritifs qu'elle renferme, mais encore parce que le temps de sa conservation peut être très-prolongé et qu'enfin ce procédé devient praticable en toute saison, tandis que la fumigation est impossible en été.

Moyen d'attendrir les volailles, le gibier, les viandes de boucherie.

Il faut attacher l'animal fraîchement tué à une branche de figuier et le couvrir des feuilles de cet arbre; il s'attendrit en peu de momens, et devient aussi délicat à manger que s'il y avait quelques jours qu'on l'eût tué. Il n'a besoin d'y rester qu'une demi-heure ou trois quarts d'heure au plus; si on l'y laissait davantage sa chair se corromprait.

Moyen de préserver le poisson de la putréfaction.

Vous lui faites jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel ; vous le laissez dans cette eau deux ou trois jours sans qu'il se corrompe, parce qu'il tombe au fond du vase, et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes forcé de le garder plus de trois jours, vous remettez le vase sur le feu en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier-sauce. Le poisson peut ainsi soutenir jusqu'à trois ébullitions; un plus grand nombre lui ferait perdre sa qualité.

On doit employer pour cette opération des vases de terre, éviter le fer et surtout le cuivre. Le fer donnerait un gout désagréable au poisson, et le cuivre produirait un vert-de-gris funeste à la santé.

Moyen d'empêcher le poisson gelé de se briser en cuisant.

Si l'on fait cuire sans précaution le poisson gelé, la chaleur qui succède au froid brise les fibres, et le poisson reste sans consistance, sans goût, sans qualité. Le seul moyen de remédier à cet inconvénient est de faire repasser peu à peu dans le poisson la température qui lui est naturelle. Pour y parvenir, vous le plongez dans un vase plein d'eau froide. Cette eau, contenant assez de chaleur pour être fluide, dégèle peu à peu le poisson ; mais elle perd en cinq ou six minutes sa fluidité, et forme autour du poisson une couche de glace légère. Il faut alors ôter le poisson, le dépouiller de cette couche, et le replonger dans l'eau nouvelle, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de glace. Alors il a repris sa température naturelle et le feu ne fait plus sur lui que son effet ordinaire.

Moyen de rendre mangeable le poisson qui commence à se corrompre.

Dans les jours chauds de l'été, le poisson peut se corrompre du matin au soir. Comme c'est la chaleur qui lui donne un mauvais goût, et qu'il n'est pas dans un état nuisible à la santé, il est désagréable d'être obligé de le jeter. Pour ôter ce goût et lui faire perdre la mauvaise odeur qu'il contracte



dans cet état, vous faites bouillir le poisson dans une grande quantité d'eau dans laquelle vous mettez un quart de vinaigre, du sel, et un *nouet* de linge contenant du poussier de charbon de bois; vous faites votre nouet plus ou moins gros, suivant la grandeur du poisson. Ce procédé enlève tout le mauvais goût. On peut l'employer également pour les viandes; on peut remplacer le nouet par quelques morceaux de charbon récemment retirés du feu. A la halle, depuis qu'un procès célèbre a fait connaître les propriétés désinfectantes des chlorures de chaux et de soude, on arrose fréquemment les poissons avec de l'eau mélangée de l'un ou de l'autre de ces chlorures. Ce procédé n'a rien de nuisible et il est expéditif; mais il reste au poisson qui l'a subi une légère odeur de savon.

Moyen de rétablir la viande gâtée.

Personne n'ignore que, dans un temps chaud et humide, ou lorsqu'il survient un orage, la viande se corrompt et qu'elle contracte une odeur fétide que la cuisson ne lui fait pas perdre; le bouillon dans lequel elle a été cuite conserve la même odeur. Un chimiste moderne regarde cette odeur comme l'effet du gaz qui se développe dans la fermentation putride commençante; il en conclut que si l'on pouvait tirer ces parties gazeuses de la viande et du bouillon, l'on n'éprouverait plus cette odeur désagréable.

L'expérience a été faite avec succès; voici la manière d'opérer :

Il faut mettre la viande qu'on destine à faire la soupe, dans le pot avec l'eau; on l'écume lorsqu'elle bout, ensuite on jette dans le pot ou la marmite un charbon ardent, bien compact et sans fumée; on l'y laissera pendant deux minutes: il aura contracté alors toute l'odeur de la viande et du bouillon. On réitérera l'opération si un seul charbon ne suffit pas.

Si l'on veut faire cuire à la broche un morceau de viande, il faudra la mettre dans l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille. Après l'avoir écumée, l'on jette un charbon ardent dans l'eau bouillante; au bout de dix minutes on retire la viande, on l'essuie pour la sécher et on la met à la broche.

Il convient d'accommoder les viandes qui ont de l'odeur avec des câpres, du verjus, du vinaigre, et généralement tout ce qui rend les sauces piquantes.

Procédé simple pour saler et fumer les viandes.

On a, en Franconie, une manière de saler et de fumer les viandes qui ne demande que quarante-huit heures de temps; voici le procédé. On dissout dans de l'eau une quantité de salpêtre égale à celle du sel qu'on prend ordinairement pour saler la viande. Après que le salpêtre est fondu, on met dans cette eau la viande qu'on veut fumer, et on l'y laisse cuire lentement, pendant quelques heures, à un petit feu, jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. On suspend ensuite la viande pendant vingt-quatre heures exposée à une forte fumée, et elle se trouve avoir un aussi bon goût et être aussi ferme et aussi rouge intérieurement que la viande fumée de Hambourg, qui reste pendant plusieurs semaines dans le sel.

On peut saler aussi les viandes à la saumure (*voyez* plus bas, à la manière de conserver les herbes et les haricots).

Moyen de conserver long-temps la viande cuite.

Il est souvent agréable, à la campagne ou en voyage, de pouvoir conserver long-temps bonne la viande cuite; voici la manière d'y parvenir. On range par couches, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie; on arrose ces couches avec une gelée, une sauce, ou du jus de rôti, de manière que chaque couche en soit couverte; on ferme le vase avec son couvercle, qui doit joindre le plus exactement qu'il est possible, et dont on garnit les bords avec de la pâte ou du papier, afin que l'air extérieur ne pénètre point. La viande se garde ainsi long-temps et peut être servie comme si elle venait d'être cuite.

Procédé pour rendre aux harengs salés les qualités des harengs frais.

Il ne s'agit que de les dessaler en les laissant plongés plus ou moins long-temps dans l'eau s'ils ont été salés, ou de les laver seulement s'ils n'ont pas eu de sel et qu'ils commencent à vieillir; on les place ensuite pendant vingt-quatre heures dans du lait chaud; le hareng, retiré et essuyé au bout de ce temps, semble avoir acquis toutes les qualités et le goût de ce poisson frais.

La même opération sert pour les noix ; mais au lieu de vingt-quatre heures on les laisse pendant quarante-huit dans le lait chaud, après quoi on les en retire et on les laisse se ressuyer à l'air.

Moyen d'attendrir la volaille récemment tuée.

Quand vous serez forcé par circonstance de tuer et de servir de suite un poulet, vous lui ferez boire une bonne cuillerée à bouche de fort vinaigre quelques instans avant de le saigner. Il sera tendre comme s'il eût été mort depuis deux jours.

Ce procédé n'est pas suffisant lorsqu'il s'agit d'une forte volaille, telle qu'un gros chapon, une dinde : il a d'ailleurs quelque chose de barbare. Si donc vous pouvez disposer de quelques heures, tuez, videz l'oiseau, enveloppez-le d'un linge, et mettez-le en hiver dans une chambre bien chaude, en été au soleil ; sa chair sera convenablement attendrie. Il importe de vider la volaille avant de l'exposer à la chaleur, parce qu'elle gonfle alors si bien que les entrailles dilatées pourraient donner un mauvais goût à la chair. C'est au reste une excellente indication ; car il suffit alors de remplacer les viscères par des truffes, du cresson, de la cressonelle, ou tout autre herbe aromatique au choix, pour que la volaille en soit parfumée. On peut enlever ces substances au moment de la cuisson : le goût ne subsistera pas moins.

Moyen d'attendrir les jambons les plus vieux et les plus durs.

Enveloppez votre jambon dans un morceau de toile, et enterrez-le dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop sec : la fosse ne doit pas être profonde ; il suffit que le jambon soit entièrement recouvert d'un demi-pied de terre environ ; déterrez-le au bout d'une heure. Vous pouvez être assuré que la chair sera tendre sans être cassante ou molasse.

Moyen d'enlever la rancidité des graisses.

La graisse fondue à feu doux, versez-la dans de l'eau froide pour la bien diviser ; pétrissez-la fortement avec les mains, en renouvelant l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Remettez la graisse sur le feu, dans un vase de terre vernissée, versez-y

du charbon pilé : faites bouillir le tout ensemble et passez à travers un linge.

Méthode anglaise pour saler le beurre.

La méthode dont se servent plusieurs agriculteurs anglais pour saler le beurre, est recommandable en ce qu'elle lui donne une bonne consistance, ferme et moelleuse, et qu'il le conserve même au bout de trois ans. On prend pour cela deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre ; on pile le tout et on le mêle parfaitement; on répartit également une once de ce mélange sur douze onces de beurre, que l'on pétrit à la manière ordinaire pour que les sels le pénètrent de toutes parts, on le met ensuite dans des vases épais que l'on a soin de bien boucher. Il faut le laisser ainsi au moins pendant trois semaines avant de s'en servir.

Conservation du beurre miellé.

Pétrissez avec du miel parfaitement clarifié, du beurre frais délaité exactement. Il faut une once de miel par livre de beurre. Cette préparation, d'une agréable saveur, convient on ne peut mieux pour toutes les pâtisseries d'entremets et de desserts dans lesquels il entre plus ou moins de sucre. On conserve aussi le beurre avec du sucre.

Manière de conserver le beurre, d'après M. Appert.

Prenez six livres de beurre frais battu, lavez-le, ressuyez-le sur un linge blanc ; mettez-le en bouteilles par petits morceaux, et tassé pour remplir les vides, de manière que la bouteille soit pleine à quatre pouces de la cordeline ; bouchez bien, soumettez les bouteilles au bain-marie jusqu'à l'ébullition seulement; retirez-les dès qu'il est assez refroidi pour y tenir la main. Après six mois, ce beurre est frais comme au jour de sa préparation.

On retire le beurre des bouteilles au moyen d'une petite spatule de bois un peu plate et crochue par le bout, qui du reste sert pour extraire toutes les autres substances des bouteilles. Le beurre a été mis ensuite dans l'eau fraîche, puis en motte, après l'avoir bien lavé et peloté dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la dernière soit restée bien claire.

Les huiles, le saindoux, les graisses de volaille, ainsi que toutes les graisses de cuisine, se préparent de la même façon.

Moyen d'empêcher l'huile de rancir.

Mettez sur une bouteille d'huile environ deux pouces de très-bonne eau-de-vie de manière que le vase soit bien rempli; bouchez ensuite avec soin.

Procédé pour reconnaître la falsification de l'huile d'olive.

Cette huile étant toujours d'un prix plus élevé que les huiles de graines, il arrive souvent qu'on la falsifie avec celles-ci et particulièrement avec l'huile d'œillette; mais il est toujours possible de reconnaître la fraude au moyen du nitrate acide de mercure. Faites dissoudre à froid six parties de mercure dans sept parties et demie d'acide nitrique; mêlez huit grammes de cette dissolution avec quatre-vingt-douze grammes de l'huile à examiner; agitez le mélange de temps en temps, vous obtiendrez, après quelques heures, une masse jaunâtre qui sera couverte d'une croûte blanche et qui deviendra solide du jour au lendemain si l'huile d'olive est pure. Si elle contenait un vingtième d'huile d'œillette, le mélange se prendrait encore en masse; mais elle aurait fort peu de consistance; si la quantité d'huile d'œillette était d'un dixième, le mélange ne prendrait plus que la consistance des huiles qui se figent par le froid.

Précautions à prendre pour conserver le lait.

Quand vous avez tenu le lait dans des vases bien propres, que vous l'avez fait convenablement bouillir, cela ne suffit pas encore. Si vous le placez dans un endroit fermé, il tournera ou acquerra un mauvais goût; si vous le mettez à l'air la partie butireuse acquiert une saveur rance. Il faut donc le couvrir, non avec des couvercles solides, en faïence, en terre ou en bois, mais avec un linge bien fixé autour du vase qui renfermera le lait, c'est le seul moyen de prévenir tout inconvénient; mais, pour peu que le lait vienne à se déranger, le lait reprend le goût et la saveur du suif. On recommande l'usage des vases de zinc.

Moyen de donner le goût d'amande au lait.

Quand votre lait commencera à chauffer, mettez dedans une feuille ou demi-feuille de l'espèce de laurier nommé *laurier à lait, laurier amande;* mettez-en bien peu, car en grande quantité, il serait un poison; ôtez-la quand le lait aura bouilli, non à cause de sa propriété délétère, il y en a trop peu pour produire le moindre effet; mais parce qu'en infusant trop, la feuille, au lieu d'un goût d'amande, donnerait une saveur amère au lait. On se sert ordinairement de ce laurier pour les crèmes, les *œufs au lait,* et généralement pour toutes les préparations dans lesquelles on sucre le lait.

Moyen de rendre la fluidité au lait caillé.

Pour faire revenir le lait caillé ou aigri, on y ajoute une petite portion d'un alkali quelconque; on mêle bien le tout en remuant exactement, et pendant cette manipulation on le pose sur un feu de charbon bien allumé. Le caillé se dissout et le lait reprend toutes ses premières qualités, mais quelque soit l'alkali employé, soude ou potasse, il faut en mettre infiniment peu, sans quoi le lait devient une véritable lessive.

Il est même prudent, chaque fois que l'on fait bouillir du lait, d'ajouter une petite quantité de sel ordinaire pour l'empêcher d'aigrir et de tourner sur le feu, comme cela arrive souvent en été, surtout par un temps d'orage.

Moyen d'empêcher le lait d'aigrir.

Pour empêcher le lait d'aigrir, mettez une cuillerée de raifort sauvage râpé et réduit en poudre grossière ou quelques-unes de ses feuilles fraîches dans une terrine de lait : il conservera sa douceur pendant plusieurs jours, soit qu'il reste exposé à l'air, soit qu'on le tienne dans un ceilier, tandis que celui qui n'aura point subi cette préparation deviendra aigre.

Moyen de conserver et d'améliorer les fromages mous.

Quand le fromage est bien égoutté, et qu'il commence à prendre un peu de consistance, ce qui arrive ordinairement

deux ou trois jours après qu'il est fait, vous le mettez sur une petite planche ronde couverte d'un lit de foin; vous recouvrez bien de foin le fromage; vous le fixez sur la planchette avec une ficelle, puis vous l'arrosez de temps en temps à travers le foin avec de l'eau salée légèrement : vous le laissez ainsi jusqu'à ce que vous vouliez le servir ou lui faire subir une nouvelle préparation que voici :

Le fromage, délié et débarrassé du foin, est enterré dans de la cendre bien sèche, et posé dans un endroit sec. Il acquiert de cette manière un goût exquis. On peut le mettre dans la cendre sans qu'il ait d'abord séjourné dans le foin; il suffit de le bien égoutter et de lui laisser former cette légère pellicule jaunâtre que l'action de l'air produit sur le laitage au bout de très-peu de temps : on se contente de racler la cendre quand on veut servir.

Conservation des œufs dans la cendre.

Pour conserver des œufs frais, et dont la membrane soit aussi blanche qu'après huit jours de ponte, on prend de la cendre qu'on passe dans un gros tamis ou dans un mauvais crible. On met cette cendre, soit dans des pots, soit dans un petit tonneau, et à mesure que l'on recueille des œufs, on les met dans cette cendre, en ayant soin qu'ils soient entièrement recouverts. Quand la ponte est finie, on transvase les œufs placés en dernier lieu, et on les met dans un autre pot également plein de cendre, afin de commencer à manger les premiers pondus qui se trouveraient aussi les premiers au fond du pot.

Conservation des œufs à l'aide de l'huile d'olive.

Ayez des œufs très-frais, promenez dessus, tout autour, une plume d'oie bien imbibée d'huile d'olive, et placez ensuite vos œufs droits dans un panier : l'huile empêche que la substance de l'œuf ne s'évapore, à tel point que, si, au bout d'un intervalle assez long, vous présentez vos œufs à la lumière, ils paraissent clairs et transparens comme des œufs d'un jour.

Manière de conserver les œufs au moyen d'une dissolution de chaux.

Il faut avoir dans ce but des vases d'une capacité médiocre,

qui puissent tenir, par exemple, de quarante à soixante œufs: on fait de l'eau de chaux en prenant dix parties de chaux sur cent d'eau; on verse celle-ci sur la chaux, petit à petit; on délaie bien le tout. Lorsque cette eau a reposé pendant quelques heures, on la met dans un vase où l'on dépose chaque matinée les œufs aussitôt qu'ils sont pondus; on tient en réserve, dans un autre vase, de l'eau de chaux pour couvrir à la hauteur de deux ou trois pouces, lorsqu'il est nécessaire, les œufs dont on fait chaque jour le dépôt; on descend le vase à la cave, afin qu'il soit habituellement exposé à une température égale. Il faut avoir soin de le boucher ou de le couvrir, pour intercercepter une communication immédiate avec l'air. On conserve ainsi les œufs d'une année à l'autre dans un bon état de fraîcheur.

Moyen de reconnaître l'altération du pain.

L'altération du pain est plus commune qu'on ne pense là où l'on juge de sa bonté par son degré de blancheur; il devient alors nécessaire, pour satisfaire aux caprices des consommateurs, d'ajouter une certaine quantité d'alun à la pâte, non pas qu'il ne soit possible de faire de fort beau pain avec de la farine choisie, mais en général, lorsque l'alun n'est pas employé dans la fabrication, le pain est d'une couleur grise jaunâtre comme celui dit *de ménage*. Il n'est point facile de reconnaître la présence de l'alun, du moins pour les personnes qui ne peuvent faire quelques expériences; nous indiquerons cependant le moyen suivant comme le plus simple. Sur deux onces de pain versez une demi-pinte d'eau bouillante; faites bouillir le mélange pendant quelques minutes et filtrez au papier gris; faites alors évaporer, ou réduisez le liquide par l'ébullition au quart de son volume primitif, puis versez peu à peu de la solution de muriate de baryte; s'il se forme un précipité blanc et abondant, si ce précipité ne disparait point en ajoutant de l'acide nitrique concentré, on pourra soupçonner la présence de l'alun. Lorsqu'on essaie par cette méthode du pain qui n'en contient point, il se forme encore un précipité, mais alors il est fort peu abondant; il est dû au sulfate de magnésie qui se trouve ordinairement dans le sel du commerce. Enfin, si le pain est bien pur, l'infusion n'est en rien troublée par le muriate de baryte. Nous ajouterons à

cet article, qu'on reconnaît la bonne farine à ce que, en la mêlant avec un peu d'eau, on obtient une pâte très-gluante, très-élastique, facile à pétrir, et qui peut être allongée, aplatie, tirée dans tous les sens sans se rompre.

Moyen de faire le pain de pommes de terre.

Mettez une livre de pommes de terre dans un filet, dans une bouilloire à pieds, avec de l'eau fraîche, et, pour que la peau des pommes de terre ne se détache et ne tombe pas dans l'eau, suspendez votre vase à une distance assez éloignée du feu, de manière qu'il ne puisse bouillir, jusqu'à ce que vos pommes de terre soient amollies : enlevez ensuite la peau et les frottez de manière à les bien pétrir avec une livre de fleur de farine, à laquelle vous ajouterez une petite poignée de sel et une forte cuillerée de levain; au reste, moins vous y mettrez de ce dernier, mieux ce sera; ajoutez-y un peu d'eau chaude et pétrissez comme toute autre pâte; mettez-la un peu devant le feu pour la faire fermenter ou lever; mettez-la ensuite dans un four très-chaud. Le pain fait de cette manière se trouve de bonne consistance et d'un goût excellent.

Choix de la farine pour pâtisserie.

Le succès des pâtisseries de ménage est ordinairement rare et variable. Céla tient au manque d'habitude, au mauvais chauffage du four; mais avant tout, à la qualité inférieure des farines que les ménagères ont coutume d'employer. Le fameux Carême qui savait de quelle importance est cette substance première, employait de préférence la *farine folle* (celle qui s'attache aux parois du moulin à tamiser); ou bien au défaut de cette farine, il achetait la plus fine possible, et la faisait tamiser de nouveau. Cette farine ainsi choisie et tamisée, est tellement supérieure à la farine de boulanger, qu'elle se vend 125 fr. le sac, tandis que l'autre farine, quoique de première qualité, se vend à la halle de Paris, environ 60 fr. La meilleure farine est d'un jaune clair, sèche et pesante; elle s'attache aux doigts, et, pressée dans la main, elle reste en une espèce de pelote. Celle de seconde qualité a un œil moins vif, est d'un blanc plus mat; enfin celle de la troisième qualité est d'un jaune plus ou moins obscur et connue sous le nom de farine *bise*.

Lorsque l'on a bien observé ces farines, il faut les éprouver: pour cela, on en prend une bonne pincée qu'on met dans le creux de sa main, et, après l'avoir comprimée fortement, l'on traîne le pouce sur la masse, pour juger de son corps ou de son moëlleux; ou bien, l'on en rend la surface extrêmement unie avec la lame d'un couteau, et en se tournant vers le jour le plus clair, l'on juge de sa blancheur, de sa finesse; si elle est piquée, ou si elle contient du son. Plus elle est douce au tact, plus elle s'allonge, plus on a lieu d'espérer qu'on obtiendra de la pâte de bonne qualité.

Avec des soins et un bon moulin à bluter, les ménagères de la campagne ou des petites villes peuvent se procurer cette belle farine-là.

Conservation des racines et légumes.

Occupons-nous maintenant d'une des choses qui intéressent le plus, à bon droit, les ménagères bien entendues.

Moyens de conserver les pommes de terre.

Remplissez un panier de pommes de terre, plongez-le pendant quelques minutes dans l'eau bouillante; faites-les ensuite sécher en les étendant au soleil sur une claie, puis portez-les au grenier. Elles ne fermenteront pas au printemps et n'auront pas ce mauvais goût que les ménagères appellent *goût de pousse*.

Moyen de conserver les carottes, les panais et les betteraves pendant tout l'hiver.

Récoltez ces racines peu de temps avant qu'il ne gèle, et étendez-les dans une office ou cabinet, avec la précaution d'enterrer les racines dans le sable jusqu'au col de la plante, et de les ranger les unes après les autres sur un plan incliné; vous formerez ensuite une autre couche de sable et une autre de racines, en continuant ainsi jusqu'à ce que vous ayez tout rangé, et par ce moyen vos racines se conserveront fraîches. Quand vous en aurez besoin, vous les prendrez comme elles se présenteront, sans en tirer du milieu ou des côtés du tas.

Moyen de sécher les carottes pour les conserver, et donner en même temps une belle couleur dorée aux potages et ragoûts.

Prenez de belles carottes bien formées, avant qu'elles soient ligneuses; épluchez-les, ratissez-les bien, puis enfilez-les par un gros fil de cuisine doublé en quatre, ou bien par un fort cordon; mettez-les sur le feu dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure; faites-les refroidir ensuite dans de l'eau très-froide, égouttez-les bien, et essuyez-les dans un linge blanc; faites-en ensuite plusieurs chapelets, et placez-les sur des claies, dans le four, après qu'on a ôté le pain, de la même manière que pour sécher les fruits. On fait aussi confire les haricots verts de cette façon, mais il faut que le four soit très-légèrement chaud.

Moyen de conserver le persil, l'estragon, et généralement toutes les herbes propres à la cuisine.

Choisissez ces plantes bien développées, peu de temps avant qu'elles ne soient en fleur; prenez-en les branches et les feuilles les plus grandes et les plus fortes, épluchez-les et mettez-les cuire, chacune selon son espèce, environ un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante; plongez-les ensuite dans l'eau froide pour leur conserver leur fermeté; ayez ensuite des pots de grès neufs, et placez dedans une couche d'herbes, puis une couche de sel fondu dans du vinaigre et de l'eau, de manière à faire une légère bouillie; répétez cet ordre jusqu'à ce que le pot soit rempli; versez alors sur la saumure (on nomme ainsi cette préparation de sel) de la graisse ou beurre fondu à demi-chaud, qui, en se figeant, empêchera les herbes de s'éventer; recouvrez ce beurre d'un papier blanc, et fermez hermétiquement le couvercle du pot en le chargeant de sable.

Quand vous voudrez vous servir de ces herbes ainsi préparées, vous en leverez une couche et replacerez bien la saumure et le papier: vous ferez tremper ces herbes dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles aient repris leur fraîcheur et le goût de sel au point que vous jugerez convenable.

On conserve aussi les haricots en suivant exactement le même procédé.



Autres moyens plus estimés de conserver les herbes, racines et légumes.

Le mode précédent de conservation n'a d'autre avantage que celui qu'il emprunte à l'habitude, car la méthode de M. Appert, dont nous avons pu déjà apprécier l'excellente direction, et beaucoup d'autres moyens que je vais indiquer pour la plupart sont infiniment préférables.

Conservation des légumes, d'après M. Appert.

On ne saurait s'occuper d'économie domestique sans parler des excellens procédés de M. Appert, pour la conservation des légumes. Les voici : prenez des bocaux de verre sans défauts, ni fêlures, mettez les substances dedans : bouchez bien avec du liége, et assurez les bouchons par deux fils de fer en croix. Si les bocaux contiennent des liquides, il faut laisser trois pouces vides, avant le bouchon, et deux pouces seulement s'ils sont remplis de choses solides ; cela fait, vous enveloppez chaque bocal dans un sac de grosse toile ou treillis, et vous rangez vos vases debout dans une chaudière d'eau fraîche, de manière qu'ils soient baignés jusqu'à la partie laissée vide. On couvre ensuite la chaudière de son couvercle entouré de linge mouillé.

On met le feu sous la chaudière, de manière que les légumes cuisent au bain-marie : l'oseille, la laitue, la poirée, le cerfeuil ne demandent qu'un quart d'heure ; les choux-fleurs épluchés et coupés veulent une demi-heure de bain-marie ; les carottes, betteraves, salsifis, qui doivent être cuits à moitié d'abord, une heure après avoir reçu préalablement un bouillon ; les haricots blancs, deux heures ; les artichauts en quartiers, une demi-heure ; les fèves, les petits pois, une heure et demie quand la saison est fraîche et humide, et deux heures quand il y a sécheresse. Les asperges ne doivent avoir qu'un bouillon.

Le temps révolu, on retire le feu dans un étouffoir. On lâche l'eau par un robinet adapté à la chaudière, ou faute de cela, on ôte les bocaux de l'eau quand elle est assez refroidie pour qu'on y puisse mettre la main : le lendemain ou plus tard, on range les vases sur des lattes, à la cave ou dans toute autre endroit tempéré et à l'ombre.

Il faut faire usage de suite des bouteilles qui se trouveraient étoilées, ou dont l'état du bouchon témoignerait que les choses contenues ont filtré.

Nous reviendrons à cet excellent procédé lorsqu'il s'agira de la conservation des fruits.

Manière de conserver les racines et légumes par évaporation.

On conserve, d'après cette méthode, les substances légumineuses propres à mettre en pulpe, telles que potiron, concombre, oseille, chicorée, épinards, tomates.

Conservation des concombres, citrouilles et tomates.

1.o Vous coupez par morceaux les concombres après les avoir pelés et vidés, puis vous les mettez dans une casserole sur un feu vif avec très-peu d'eau : quand ils sont bien juteux, vous vous dispensez de cette addition.

Lorsqu'ils se sont baignés de leur jus, vous les faites bien égoutter, en les pressant sur une passoire, comme si vous vouliez les accommoder à la crème. Puis vous les remettez dans la casserole avec sel et poivre, et vous les faites bien réduire. Cela terminé vous retirez du feu, et vous versez dans de petits bocaux après complet refroidissement : puis vous recouvrez la surface d'une couche de beurre fondu ; vous bouchez soigneusement et conservez dans un endroit frais.

2.o Vous traitez le potiron d'après les mêmes principes ; seulement comme il est bien moins aqueux que le concombre vous ajoutez quantité suffisante d'eau pour opérer sa parfaite coction. Vous le passez et l'exprimez de même, comme si vous prépariez une bouillie, puis vous terminez comme précédemment.

Cette conserve de potiron convient à de fort bons soufflés de ménage. Il suffit d'ajouter à cette bouillie du sucre, du blanc d'œuf battu, et des lames d'amande, puis de la faire cuire sous le four de campagne comme on a coutume de traiter les soufflés. On aromatise avec un peu d'eau de fleur d'orange.

3.o La conserve de tomates diffère très-peu des précédentes. On leur ôte la queue sans les peler et on les met sans eau sur un feu vif en les retournant. Elles jettent un jus abon-

dant que l'on exprime en les pressant sur une fine passoire. Cette partie aqueuse doit être jetée là, et les tomates doivent être remises sur le feu pour réduire autant que possible; elles reçoivent d'ailleurs avec l'assaisonnement ordinaire un bouquet garni et un peu de laurier. Quelques personnes y ajoutent du beurre, ce qui rend la conservation moins facile; d'autres un peu de vinaigre, ce qui est assez insignifiant.

Les petits bocaux qui contiennent la conserve de tomates, doivent être bouchés avec effort et constamment tenus au frais, car elle a du penchant à fermenter, et que faute de ces précautions elle ferait sauter le bouchon ou bien éclater le bocal.

Conservation de l'oseille, des épinards et de la chicorée.

Triez, épluchez, faites blanchir de l'oseille; égouttez-la sur une passoire: faites-la cuire à feu vif avec un peu d'eau en la retournant avec une écumoire afin de l'amortir. Quand elle est cuite, égouttez-la, pressez-la fortement sur la passoire, faites-la réduire en la remettant sur le feu; après complète réduction, assaisonnez-la comme les tomates, bouchez et conservez de même.

Répétez exactement cette opération pour la conserve de chicorée et celle d'épinards; seulement vous vous abstiendrez de faire blanchir ce dernier légume.

Manière de conserver les herbes et légumes par dessiccation.

Ce procédé est simple, peu coûteux, mais ses résultats sont bien inférieurs à ceux que donnent les méthodes précédentes.

On fait sécher le persil par longues branches, au soleil, sur du papier ou sur une serviette; puis on en forme des bouquets. Quant aux haricots verts, après les avoir épluchés on les enfile par le milieu, et l'on forme ainsi de grands chapelets que l'on fait sécher à l'ombre. Ces haricots ont besoin de tremper long-temps avant d'être livrés à la coction.

Ces deux exemples suffiront, je pense, pour montrer de quelle manière on obtient des conserves par dessiccation.

Moyen de conserver les melons jusqu'en janvier.

Vous prenez des melons tardifs avant qu'ils aient acquis

leur parfaite maturité, vous les essuyez légèrement avec un linge et les mettez dans un endroit sec pendant un jour ou deux. Ensuite vous passez de la cendre au tamis pour qu'elle soit dégagée de tous les petits charbons; vous la mettez dans un tonneau bien sec et vous enterrez vos melons dans cette cendre: il faut qu'ils en soient entièrement enveloppés: vous éviterez de les mettre dans un endroit exposé à la gelée, et surtout vous ne les prendrez pas trop mûrs, parce que, la cendre les mûrissant encore, ils se gâteraient.

Moyen de préparer les cornichons et de s'assurer s'ils sont sains.

On choisit autant que possible les cornichons récemment cueillis; on les nettoie bien à l'aide d'une brosse de crin; on coupe la queue et la pointe, et on les met tremper dans une solution saturée de sel de cuisine pendant vingt-quatre heures; on décante le liquide et on les jette sur une toile pour les faire égoutter; on les laisse en cet état pendant quatre ou cinq heures; on les arrange ensuite dans un pot en grès, par lits, avec de l'estragon, de la passe pierre, et très-peu d'ail; on peut y ajouter des clous de gérofle et quelques morceaux de cannelle; on recouvre le tout d'une couche de thym bien épluché. D'un autre côté, on fait chauffer, presque jusqu'à l'ébullition, du vinaigre ordinaire, dans lequel on fait dissoudre du sel commun et une petite quantité de sel ammoniac; on enlève une écume légère qui vient à la surface du liquide, puis on verse celui-ci sur les cornichons arrangés comme nons l'avons dit. Il faut décanter le vinaigre avec précaution, afin de ne pas verser en même temps le dépôt qui se forme ordinairement au fond du vase; on bouche le pot et on laisse les choses en cet état pendant deux ou trois fois vingt-quatre heures; après quoi on soutire le liquide, on le fait bouillir pendant quelques minutes pour séparer quelque écume et le concentrer un peu; on décante comme la première fois sur les cornichons, on les laisse encore macérer ainsi pendant deux jours; au bout de ce temps, on soutire le liquide pour le remplacer par de nouveau vinaigre chauffé jusqu'à l'ébullition comme la première fois: on bouche alors le pot bien hermétiquement, et l'opération est terminée (*Dictionnaire technologique*).

Les cornichons qu'on trouve dans le commerce ne doivent souvent leur belle couleur verte qu'au cuivre employé d'une manière ou d'une autre dans leur préparation. Il suffira, pour reconnaître cette fraude extrêmement dangereuse, d'écraser quelques cornichons, de les mettre dans une fiole; puis versant dessus parties égales d'eau et d'ammoniaque, on bouchera la fiole qu'on agitera. L'ammoniaque prendra une belle couleur bleue, quelque petite quantité de cuivre que contienne le mélange.

Cornichons de blé de Turquie.

Prenez des épis de maïs pendant qu'il est vert, et encore en moelle; faites-le cuire à moitié dans de l'eau; après l'avoir rafraîchi dans une autre eau, vous le mettrez égoutter et confire de la même façon que les cornichons; ils vous serviront aux mêmes usages.

Moyen de blanchir et purifier le sel de cuisine.

Quand vous voulez préparer du sel pour servir sur la table, vous mettez dans un pot neuf une certaine quantité de sel gris avec de l'eau : vous le faites fondre et bouillir en l'écumant bien. Quand l'écume est toute levée, et l'eau à demi-usée, vous ôtez le sel de dessus le feu et le laissez reposer quelque temps; vous versez ensuite tout doucement l'eau afin que le sel ne la suive pas; vous lavez votre sel en remettant encore une nouvelle eau, mais en l'ôtant après cela dès que le sel va au fond, et sans lui donner le temps de fondre; vous faites ensuite chauffer une plaque de tôle bien propre, et vous étendez le sel dessus pour le faire sécher. Il ne faut pas que la tôle soit trop chaude, parce que le sel *décrépiterait*, c'est-à-dire sauterait çà et là avec un fort pétillement.

CHAPITRE II.

OFFICE.

La conservation des fruits, l'indication de quelques heureuses modifications aux confitures usuelles; les recettes nou-

velles ou perfectionnées de quelques boissons agréables, enfin des entremets spéciaux, ou peu connus, tel sera le contenu de ce chapitre.

Manière de sécher les fruits et de les conserver.

Fruits à noyaux. On place ces fruits sur des claies et on les met dans le four aussitôt que le pain en est dehors. Les cerises et les mirabelles n'y vont qu'une fois; les autres fruits y vont de deux à trois fois.

Cerises. Les cerises communes se mettent sur la claie sans autre préparation. Quant aux belles cerises, on les enfile délicatement dans une longue et fine broche pour les faire sécher sur la claie; on les tourne et retourne au moyen de la broche qu'on prend par le bout. Quand elles sont sèches, on appuie la broche sur la pointe, on la secoue un peu, les cerises tombent, et on en fait de petits paquets d'une vingtaine environ.

Les pêches. On les coupe en deux, on ôte le noyau, puis on les place sur la claie, en les appliquant sur la partie coupée, afin qu'elles ne rident pas trop.

Raisins. On les range sur des claies et on les met au four aussitôt qu'ils sont cueillis; on les retire vingt-quatre heures après pour les retourner, on les rentre bien vite dans le four, d'où on les sort également après vingt-quatre heures.

Pommes. On attend la parfaite maturité pour les faire sécher. Après les avoir pelées on les coupe en quatre, on les arrange sur des claies, on les met au four, et on les y laisse jusqu'au moment où il se refroidit.

Poires. On suit le même procédé pour les poires en quartiers. Celles qu'on laisse entières se mettent dans un pot où on les coupe avec les pelures. On met alors cette terrine au four avec le pain, et on l'en retire en même temps; on ôte les poires de la terrine pour les placer sur des claies et les remettre au four, on réduit en sirop le jus qui se trouve dans la terrine pour en arroser les poires et les conserver.

Moyen de conserver les pêches.

On les enveloppe de filasse de chanvre : on les plonge ainsi dans la cire jaune fondue, d'où on les tire. La cire



ayant formé une croûte autour de la filasse, empêche la communication de l'air extérieur. On place les pêches dans une cave profonde et qui ne soit pas humide.

Les anciens qui voulaient conserver les fruits, les mettaient dans des vases avec du sable bien séché. Ils les enterraient et les couvraient de cinq à six pieds de terre. Il ne faudrait répéter leur procédé que dans un lieu très-sec, mais pas très-chaud.

Conservation des fruits par la méthode Appert.

Groseilles rouges et blanches égraînées. On cueille ces fruits avant leur maturité. On les égrappe pour prévenir l'âpreté, et on leur donne un seul bouillon à l'ordinaire.

Prunes de toutes sortes. On les cueille un peu fermes : on les conserve avec ou sans queue. Un seul bouillon pour les plus petites : deux bouillons pour les fortes espèces.

Pêches, abricots, brugnons. Les derniers seront pelés, parce qu'autrement ils auraient de l'amertume, les autres fruits se cueillent un peu fermes. Tous se conservent entiers et reçoivent un seul bouillon.

Coings. Il faut au contraire les choisir très-mûrs : essuyer leur duvet, et leur donner une demi-heure de bain-marie.

Oranges, citrons. Bouillon de six minutes.

Fraises et framboises. On fixe l'arôme si fugitif et si délicieux de ces fruits, en présentant seulement à l'ébullition les bouteilles qui les contiennent.

Cerises, merises, cassis, mûres. Un ou deux bouillons au bain-marie, après avoir coupé les queues des premières. Pour l'ordinaire, on conserve ces fruits après les avoir réduit en jus comme je l'expliquerai plus tard.

Moyen de conserver à l'état de fraîcheur les pommes et poires.

Cueillez-les avec précaution par un temps sec; essuyez-les avec une mousseline, et enveloppez-les d'un papier non collé. Mettez-les ensuite dans un endroit bien sec.

Conservation du raisin. — 1.er procédé.

Cueillez d'abord le raisin par un temps bien sec, et lors-

qu'il n'est ni trop ni pas assez mûr; ôtez délicatement avec des ciseaux tous les grains écrasés, gâtés, piqués par les insectes, débarrassez également le raisin des petits grains avortés, afin qu'il soit bien propre et bien net; scellez ensuite la queue avec de la cire à cacheter, et suspendez-le avec un gros fil après un bâton ou cerceau suspendu par une corde. Quand vous vous apercevrez plus tard que quelques grains pourrissent, ôtez-les comme vous avez fait précédemment. Vous pouvez aussi, avant de suspendre le raisin, l'envelopper dans un papier blanc afin de le préserver des insectes et de la poussière. Il sera également bon, si votre raisin est en treille, de lui en mettre une enveloppe avant de le cueillir et dès qu'il entre en maturité.

La cire à cacheter conservant la sève dans le raisin, il ne ride et ne se flétrit point. Lorsqu'on voudra le servir, il suffira de couper le bout ciré de la tige. On peut aussi faire un peu tremper le raisin dans de l'eau fraîche comme une fleur; mais cette simple précaution est encore souvent inutile.

2.e *méthode pour conserver le raisin.*

Après que vous aurez cueilli et nettoyé le raisin, comme je viens de l'expliquer, vous attacherez à chaque grappe un morceau de gros fil double, bien noué; vous prendrez ensuite un tonneau bien sec et bien joint, vous le défoncerez par un bout, vous le nettoierez comme il faut, et le laisserez encore sécher au grand soleil; vous attacherez ensuite vos raisins après des bâtons passés en croix sur des cerceaux de la largeur relative du tonneau; vous marquerez au-dehors du tonneau, avec de la craie, l'intervalle nécessaire entre chaque cerceau pour que les raisins ne se touchent pas, et à chaque marque vous collerez en dedans du tonneau de petits supports en bois avec de la colle forte, ou, ce qui sera plus solide et plus court, vous enfoncerez à distance des clous allongés, un peu minces et pourtant assez forts pour soutenir le cerceau. Vous pouvez aussi, et ce sera plus tôt fait, ficher des bâtons en croix d'une paroi à l'autre du tonneau, et attacher ensuite les raisins à ces bâtons; vous scierez bien les bouts de ces bâtons, vous les scellerez avec de la colle-forte; vous recouvrirez bien et fermerez hermétiquement le tonneau, et vos raisins se conserveront parfaitement, pourvu qu'on n'agite point le tonneau.



Moyen de conserver le raisin dans la cendre. 3.e procédé.

Mettez dans un tonneau ou baril imperméable à l'air extérieur, un lit de son desséché au four, ou de cendres sèches et tamisées, et par-dessus, un lit de grappes de raisin bien épluchées et cueillies l'après-midi, par un temps sec, avant sa parfaite maturité; alternez ainsi les lits de son ou de cendres et de raisin, jusqu'à ce que le tonneau soit plein, en observant que les grappes ne se touchent point et que la cendre ou le son fasse le dernier lit; puis refermez le tonneau assez bien pour que l'air n'y pénètre point, ce qui est essentiel. Le raisin ainsi arrangé peut se conserver huit à dix mois, même un an. Pour lui faire reprendre sa fraîcheur, vous couperez le bout de chaque grappe et le ferez tremper, savoir: le raisin blanc dans du vin blanc, et le raisin rouge dans du vin rouge, comme on met les fleurs dans l'eau pour les faire revivre ou pour les maintenir fraîches. Il importe que les raisins soient bien secs, pour peu qu'ils soient humides ou qu'une graine s'ouvre, ils se gâtent.

Manière de préparer les raisins secs à Valence et à Malaga.

On fait sécher le raisin, principalement du côté de Liria, de Denia, dans le comté de Carlet, dans presque tous les lieux voisins de la côte de la mer. On en évalue la quantité à environ 40 mille quintaux tous les ans. Il se vend ordinairement environ 2 piastres le quintal, ce qui donne un produit de 300,000 liv.

Voici les deux méthodes différentes employées en Espagne pour faire sécher les raisins. Dans le royaume de Valence, on prépare une lessive avec des cendres de romarin et de sarment, dans laquelle on met un quart de chaux vive. On fait chauffer cette lessive : on y met les raisins contenus dans un vase percé de trous. Quand les grappes sont au point désiré, on les porte ordinairement sur des roches nues, où on les étale sur des lits d'artémise des champs; on les retourne tous les deux et trois jours, jusqu'à ce qu'ils soient secs. Dans le royaume de Grenade, surtout vers Malaga, on les met simplement sécher au soleil sans aucune préparation. Les premiers ont une écorce plus agréable et une substance moins

nourrie; les derniers ont une enveloppe moins sucrée, mais leur substance est beaucoup plus savoureuse. Aussi les raisins secs de Malaga sont-ils préférés par les étrangers et se vendent-ils à plus haut prix; leur qualité peut aussi y contribuer, ils sont naturellement plus gros et plus délicats que les raisins de Valence. (*Extrait de l'ouvrage de M. Delaborde sur l'Espagne*, t. 1.er, p. 296.)

Recettes de confitures allemandes.

A Vienne les confiseurs emploient les tiges sèches de la *salvia sclarea* pour faire des pastilles qui ont le goût de l'ananas, et la nigella *damas cena,* dont la graine noire remplace les fraises dans les gelées sucrées. Les limonadiers font du café avec la racine du *cyprius esculentus* torréfiée, et le nomment *erdinandel.*

Fruits à l'eau-de-vie.

Je ne viens pas répéter ces recettes si connues de fruits à l'eau-de-vie, que M. Cadet de Vaux blâme avec tant de raison : je viens seulement recommander aux lecteurs un moyen parfaitement simple, parfaitement efficace de préparer sans aucune peine des fruits alcooliques excellens.

A cet effet, achetez ces coffrets carrés et plats en bois léger, contenant des fruits assortis, confits soit en Auvergne, soit en Provence. Mettez-les dans un bocal en les tassant, puis remplissez d'eau-de-vie. Au bout de deux ou trois mois, ces fruits sont exquis; auparavant ils sont un peu moins bons; et si on veut en offrir au bout d'une quinzaine de jours d'immersion, il est nécessaire d'ajouter du sucre. Plus ils vieillissent, plus ils sont bons. Dans les premiers temps, il faut remettre quelquefois de l'eau-de-vie. Les prunes et les noix sont ce qu'il y a de plus délicat.

Ces fruits sont encore excellens au sortir de la boîte pour servir de dessert; mais alors il faut les manger dans l'année. Plus tard ils sont candis et durs. Mais lorsqu'ils auraient ce double défaut au dernier point, le bain d'eau-de-vie l'effacera complétement.

Si après la consommation de ces fruits il reste de l'eau-de-vie, elle offre un sirop du plus agréable goût.

Moyen de préserver le fruit de la gelée.

Etendez sur le plancher d'une chambre un fort lit de paille bien sèche, mettez-y le fruit, couvrez-le d'un lit plus léger d'un foin bien sec, et enveloppez le tout d'une toile mouillée dans de l'eau de puits ou qui n'aura pas été échauffée ; il faut tendre un peu la toile avant de la poser, et faire en sorte qu'elle n'ait point de plis : enfin, il faut arroser un peu les endroits qui se sécheraient. Cette opération ne se fait que lorsque l'on craint qu'une gelée trop forte n'attaque le fruit, et encore si l'endroit où on l'a placé ne parait pas propre à l'en garantir.

Procédé pour conserver le jus de groseilles dans toute sa fraîcheur durant plus d'une année.

1.° Pressez les groseilles et passez le jus dans une étamine pour en ôter les peaux et les pépins.

2.° Versez le jus dans des bouteilles, des demi-bouteilles ou des flacons que vous fermez avec de bons bouchons.

3.° Ficelez les bouteilles à deux ficelles en croix sur le bouchon, comme le vin de Champagne,

4.° Rangez les bouteilles dans un chaudron ou dans un autre vase plein d'eau froide de sorte qu'elles y baignent ; mettez le vase sur le feu et faites prendre à l'eau un seul bouillon, puis retirez le vase du feu et laissez refroidir le tout.

5.° Retirez les bouteilles lorsque l'eau est refroidie, laissez sécher la superficie des bouchons et goudronnez-les.

6.° Enfin, rangez les bouteilles à la cave, couchées comme celles du vin.

De cette manière, le jus de groseilles se garde pendant long-temps aussi frais que s'il venait d'être exprimé. On n'y ajoute du sucre ou du sirop qu'à l'instant où on veut le mettre en usage.

C'est comme on voit, la méthode Appert appliquée aux fruits réduits à l'état liquide. Nous allons compléter cette instruction.

Manière de conserver le suc de différens fruits. — Méthode Appert.

Suc de framboises, de cerises, de cassis, de mûres. Ces

fruits doivent être cueillis d'une parfaite maturité. Réduits en jus, mis en bouteille, ils reçoivent un seul bouillon. Les merises doivent être très-mûres. On sucre avant le bain-marie, ou bien au moment de l'usage, à volonté.

Suc de verjus. Un seul bouillon.

Manière de conserver diverses infusions. — Même méthode.

Café. Commencez par triturer votre café dans un mortier, ce que M. Appert regarde comme beaucoup préférable à moudre. Faites le café à l'ordinaire, et mieux encore à froid; mettez en bouteille et donnez un léger bouillon.

Thé. Pour en conserver l'arôme, faites l'infusion et donnez un bouillon de six minutes. Ce moyen est bon pour conserver le surplus d'un thé, ou des restes de café.

Procédé de M. Lhoest, fabricant de cholocat, à Paris, pour bien faire le chocolat à la tasse.

Ayez un poêlon d'argent ou de fer-blanc aussi large du fond que des bords, et qui contienne au moins un demi-litre ou une demi-pinte; mettez-le avec deux tasses d'eau sur un feu de braise ou de charbon allumé d'avance. Pendant que l'eau chauffera, râpez sur un papier blanc la valeur d'une tasse de chocolat, jetez-le dans le poêlon lorsque l'eau commence à bouillir ou qu'elle est seulement bien chaude, laissez-le chocolat bouillir jusqu'à réduction de moitié, versez dans la tasse, et déjeunez; il est bon de le remuer avec une cuiller jusqu'au moment où il entre en ébullition.

Pour le faire au lait; et pour qu'il soit très-bon, faites dissoudre votre chocolat comme ci-dessus, dans une tasse d'eau; faites bouillir de la même manière jusqu'à ce qu'il ne reste dans le poêlon que le quart de l'eau que vous y avez mise, ajoutez alors deux tasses de bon lait, réduisez le tout à une tasse, et déjeunez. On prendra garde que le lait soit naturel et frais autant que possible.

Pour rendre le chocolat très-nourrissant ajoutez-y, au moment de servir, un jaune d'œuf délayé dans un peu de lait.

M. Lhoest condamne l'usage du moussoir parce qu'il introduit une surabondance d'air dans l'estomac.

Manière de bien préparer le thé.

Le thé dont nous faisons maintenant un si grand usage, est une fois plus suave et plus délicat préparé par le procédé que je vais indiquer.

Commencez par jeter une partie d'eau bouillante dans la fontaine ou la théière ou vous devez faire le thé. Remuez cette eau dans le vase fermé, de manière à en échauffer toute la capacité. Jetez cette eau : mettez le thé à dose convenable, puis versez une petite quantité d'eau; environ le quart de ce que peut contenir la théière. Laissez quelques momens s'infuser les feuilles parfumées, qui se développeront largement. Après cela, achevez de remplir d'eau le vase, et servez bien chaud. Le thé sera exquis.

Thé laité

Le thé comme on sait, se prend à déjeuner, avec de la crême et des rôties beurrées, ou bien des gâteaux destinés à cet objet. Mais cet appareil déplait aux personnes occupées qui déjeunent rapidement, qui d'ailleurs veulent déjeuner avec économie. Aussi ai-je cherché le moyen de le leur éviter. Ce moyen était bien facile à trouver, il est aussi avantageux que facile. Il consiste tout simplement à substituer à l'eau le lait. Alors on est dispensé d'employer les gâteaux ou rôties : le pain frais ou grillé suffit.

Ce thé au lait est de meilleur goût que le thé à l'eau blanchie de crême, même la plus épaisse et la plus savoureuse, et il est bien moins coûteux. J'en recommande l'essai au lecteur.

Thé rosat.

On peut préparer un thé fort agréable en remplaçant le thé ordinaire par des pétales de roses doubles ou à cent feuilles, ou des roses pâles bien séchées et conservées dans des boites exactement fermées, tenues dans un endroit sec. Soit dans l'eau mélangée de crême, soit dans le lait comme je viens de l'expliquer, l'infusion des pétales de roses est fort agréable.

Si l'on veut ajouter à l'agrément de cette boisson, on y met un peu de carthame (rose en tasse) ou quelques gouttes d'une décoction de cochenille pour lui donner une couleur légèrement rosée. Nous reviendrons sur les usages du thé rosat.

Moyen de reconnaître les falsifications du thé.

La comparaison des feuilles de thé avec celles qu'on y mêle suffit pour les distinguer. La feuille du thé est effilée, les dentelures sont profondes et l'extrémité de la feuille est fort aiguë ; la surface est douce et luisante, la couleur d'un vert pâle mais vif. Celle des feuilles qu'on y mêle le plus souvent présente des caractères fort différens : la feuille est plus ronde, plus obtuse ; les dentelures sont peu profondes ; la feuille est beaucoup moins douce au toucher, la contexture moins délicate, et la couleur d'un vert olive foncé. On ne peut observer ces caractères qu'après avoir laissé macérer les feuilles pendant vingt-quatre heures dans l'eau.

Les feuilles de différentes sortes de thé varient, il est vrai, dans leur dimension, mais elles offrent toutes la même forme.

Vingt-sept espèces de thés sophistiqués de différentes qualités, depuis les plus chers jusqu'aux plus communs, ont fourni les moyens suivans de reconnaître la sophistication.

Le thé noir falsifié, légèrement humecté, puis frotté sur une feuille de papier blanc, y laisse une tache noire bleuâtée ; il teint l'eau froide de la même couleur, et cette eau rougit immédiatement par l'addition d'une goutte ou deux d'acide sulfurique. Mettez deux onces de thé suspect dans une demi-pinte d'eau douce; laissez infuser pendant trois heures: le thé vrai donnera une couleur d'ambre qui ne sera point rougie par l'acide sulfurique.

Dix-neuf échantillons de thé vert falsifié étaient colorés par du carbonate de cuivre, substance très-vénéneuse. Il suffit, pour reconnaître la fraude, de mettre dans une fiole bouchée une petite cuillerée des feuilles soupçonnées, d'ajouter deux bonnes cuillerées d'ammoniaque liquide et une cuillerée d'eau, de remuer la fiole ; la liqueur deviendra d'un beau bleu pour peu qu'il y ait du cuivre dans le mélange.

Le prétendu thé vert coloré par le carbonate de cuivre, et jeté dans l'eau chargée d'hydrogène sulfuré, devient immédiatement noir. Le bon thé vert n'éprouve aucun changement.

Sirop de poires, propre à remplacer le sucre.

Pour la préparation de ce sirop, d'après le procédé de

Hermbstadt, il faut prendre des poires douces et juteuses. On leur ôte la pelure et les pepins, on les frotte sur une ratissoire, et on mêle avec moitié autant d'eau la bouillie qui en provient. Ensuite on met le tout dans de petits sacs de toile pour être soumis au pressoir, puis l'on met le jus ainsi pressuré dans une bassine et on le fait bouillir avec de la craie; on le clarifie, on l'écume bien, et on le passe dans la chausse.

Ce sirop peut être employé comme le sucre dans le café, le thé, les crêmes, etc.; trois parties de ce sirop de poires équivalent à deux parties de sucre.

Procédé spécial pour faire le sirop de moût de raisin.

M. Pajot de Laforest propose de substituer à la méthode généralement suivie pour la préparation du sirop de raisin, le procédé suivant, non moins simple, et d'un succès plus assuré.

C'est de passer le moût sortant du pressoir sur un filtre qui contient du carbonate de chaux, ou de cendres lessivées mêlées à de gros sable lavé. Par cette opération, le moût subit une première saturation à froid, et se sépare d'une grande partie de cette matière mucilagineuse qui brûle sur les parois du vase, et donne au sirop de raisin de l'âcreté et un goût de caramel.

Après cette filtration épuratoire, la liqueur, mise sur le feu, acquiert avec le complément de saturatian l'évaporation nécessaire pour la réduire en état de sirop propre à faire toutes sortes de confitures.

Ratafia sans sucre.

Prendre cinq à six livres de raisins noirs (du Morillon), les égrainer en rejetant tout ce qui n'est pas assez mûr ou pourri, en exprimer le jus par la pression et le faire bouillir pendant une demi-heure, dans un poëlon, laisser refroidir, filtrer et mesurer juste tout ce qui reste, y ajouter ensuite quantité égale d'eau-de-vie à 18 ou 20 degrés, jeter dans le tout vingt-cinq noyaux de prunes broyés avec leurs amandes, et autant d'amandes d'abricots dépouillés de leur enveloppe corticale; pour lui donner de l'arôme on y ajoute un gros de cannelle réduite en poudre grossière: placez-le tout bien bouché avec un parchemin dans un endroit à l'abri de la lumière et de l'air

pour laisser digérer pendant six mois; car plus cette liqueur vieillit, plus elle acquiert d'excellentes qualités.

Essence de Jonquille.

Ayez une demi-livre de fleurs de jonquille épluchée, et une livre et demie de sucre en poudre, prenez une bouteille de verre à grand goulot à pouvoir entrer la main dedans, mettez du sucre fin dans le fond de la bouteille et de la fleur de jonquille par-dessus, recommencez de remettre du sucre fin sur la jonquille, et continuez ainsi l'un après l'autre jusqu'à la fin, vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liége et un parchemin mouillé. Portez à la cave pour y rester un jour et demi, ensuite vous la retirez pour la mettre autant de tems à l'étuve, puis vous la mettrez égoutter sur un tamis dans une terrine sans en presser les fleurs. La liqueur que vous en recevrez sera mise dans une bouteille pour vous en servir à donner le goût de jonquille à ce que vous voudrez.

Ratafia de citronelle.

Cueillez, après le lever du soleil, des feuilles de citronnelle; mettez-les sans les tasser dans une cruche de grés que vous remplirez d'esprit de vin. Bouchez-là parfaitement; exposez-là pendant une semaine au soleil; puis vous passez la liqueur, en exprimant légèrement, et ajoutez à la colature partie égale d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre six onces de sucre par pinte de ratafia.

On peut substituer des fleurs de tilleul aux feuilles de citronnelle. Ces deux ratafias sont fort agréables et peu connus.

Nouveau vin de groseilles.

Après avoir écrasé une grande quantité de groseilles en grappes, et les avoir pressurées dans un linge fin, en exprimant les grains à plusieurs reprises, préparez le vin de groseilles dans les proportions suivantes :

Jus trouble de groseilles	6 livres.
Bonne eau-de-vie	3
Sucre blanc concassé	1 1/4
Eau	6

Mettez le tout dans un vase de grès bien fermé, agitez de temps à autre pour faire fondre le sucre. Au bout de huit jours décantez doucement et mettez en bouteilles. Conservez pour l'hiver.

Bichop d'oranges.

Faites bouillir trois verres de lait, auxquels vous ajouterez trois onces de sucre. Quand le lait sera un peu moins chaud, vous y mêlerez un verre de kisch, puis vous mettrez dans le mélange des rouelles d'oranges écorcées. Leur nombre est fixé par le goût.

Entremets divers, particuliers et peu connus.

Nous réunissons sous ce titre les entremets de traditions ménagères et ceux que distingue quelque caractère spécial d'économie, d'agrément ou de nouveauté.

Tourte de ménage au raisiné. — Procédé pour bien faire cette confiture.

Dans les familles nombreuses, et dans les pensionnats, il est assez d'usage de préparer des tourtes à la marmelade de pommes ou de prunes. Or, cette marmelade peut très-avantageusement être remplacée par du raisiné.

A ce conseil, les personnes qui connaissent le mauvais goût du raisiné ordinaire (dit *raisiné de Bourgogne*), vont se récrier; mais qu'elles attendent un moment. Il ne s'agit point de cette préparation noire et détestable, mais du raisiné perfectionné dont voici l'exacte indication.

Procurez-vous du moût bien frais : faites-le bouillir à feu clair dans une chaudière; écumez-le parfaitement. Cela fait, ôtez-le du feu, et mettez-y de la craie pulvérisée, peu à peu, à raison de l'effervescence que détermine cette substance absorbante dans la liqueur. Ne craignez pas de la multiplier, l'excès ne peut être nuisible; cependant une livre de craie en poudre est plus que suffisante pour dix litres de moût.

L'effervescence terminée, brassez fortement le liquide, et versez-le de suite dans une terrine. Brassez de nouveau et laissez reposer jusqu'au lendemain matin. La craie formera un prépicité au fond de la terrine, et la liqueur sera très-lim-

pide. Alors vous la décanterez, et la ferez bouillir rapidement jusqu'à consistance de sirop.

Quant aux fruits, vous les préparerez tandis que la liqueur désacidifiée se réduira. Pour du raisiné fin, vous pelerez et couperez en quartiers des poires et des coings que vous ferez blanchir dans l'eau bouillante. Pour un raisiné un peu moins soigné, vous ajouterez par égale partie, des carottes rouges et des betteraves jaunes. En Provence on peut y joindre fort avantageusement des tranches de pastèque et de melon d'eau. Les poires les plus convenables sont le bon chrétien d'hiver et le messire-jean. D'ailleurs on destine aux fruits de raisiné toutes les poires tachées, contrefaites, grêlées, etc., qui ne sont pas de vente ou de garde.

Quelque soit votre choix, le raisiné sera toujours très-agréable et très-sucré. Vous jetterez ces fruits et racines dans le moût privé de son acide, et vous continuerez l'ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait cuits. Vous essaierez de temps à autre si le sirop est à point; à cet effet, vous en laisserez tomber une goutte sur du papier à lettre bien collé, et si vous ne l'apercevez pas sur le verso, la confiture est cuite, vous pouvez l'ôter du feu sans craindre qu'elle ne s'altère.

Ce raisiné, d'un brun clair, et parfaitement doux, peut donc fort bien servir à remplir des tourtes de ménage.

Macédoine moulée de fruits confits d'Auvergne.

Ces excellens fruits de Clermont-Ferrand que je vous ai recommandés plus haut pour garnir les assiettes de dessert, ou les bocaux de fruits à l'eau-de-vie, fournissent encore un plat fort distingué, et d'une excellente saveur. Cette espèce de chartreuse de fruits confits est un entremets fait pour satisfaire les gastronomes de toutes les provinces.

Vous préparez d'abord une bonne marmelade de poires, ou de pommes, si c'est en hiver; de prunes, de reine-claude ou d'abricots, si c'est en été. D'autre part, vous partagez en morceaux plats les fruits confits, les dégageant lorsqu'il y a lieu de leurs noyaux, ou de leurs pepins.

Vous avez un moule à charlotte, et par conséquent sans dessins, vous y placez au fond et tout autour une couche épaisse de marmelade : sur la couche du fond, vous étendez une couche de fruits : sur celle-ci une légère couche de



marmelade et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Les fruits doivent être disposés avec art, de manière à ce que leurs goûts et leurs couleurs soient agréablement variés. Ainsi l'on place des morceaux de noix auprès de lames de coings, et l'on introduit dans le mélange des filets d'angélique confite, des languettes d'amande. On démoule en renversant le moule sur un plat, au moment de servir.

Abricots meringués.

C'est l'un des mets les plus gracieux de la belle saison. Il est facile à préparer.

On étend sur un plat, propre à supporter le feu, une épaisse couche de gelée ou de marmelade d'abricots. Cette couche reçoit des moitiés d'abricots bien mûrs mises à plat, ou mieux encore plaquées l'une contre l'autre, de manière à ce que l'abricot dont on a ôté le noyau paraisse entier. On peut mettre une seconde rangée d'abricots sur cette première rangée. Le tout se recouvre d'albumine (blanc d'œuf) battu, sucré, et se place quelques momens sous le four de campagne.

On peut meringuer ainsi des pêches, en plaçant au fond du plat soit de la gelée de pommes, soit de la gelée de pêches.

Beignets de brioche, ou de biscuit.

Ces beignets sont un peu lourds, mais d'une exécution facile et de fort bon goût.

Prenez de petites ou de moyennes brioches rondes, coupez-les en rondelles; trempez ces rondelles dans de l'œuf battu; faites-les frire rapidement, et dans une friture bien chaude, saupoudrez de sucre, et servez.

Les beignets de biscuits se font de même.

Beignets de fleurs d'acacia ou d'œillets.

Trempez dans une légère pâte à friture, des grappes de fleurs d'acacia; faites frire, poudrez de sucre: servez chaudement.

Vous pouvez aussi préparer des beignets analogues avec des œillets rouges à liqueur.

Beignets de feuilles de vigne.

Choisissez à cet effet des feuilles tendres d'un vert pâle, de moyenne grandeur : trempez-les dans une pâte à frire, et quand la friture sera faite, sucrez et servez.

On peut faire aussi ces beignets au gras.

Crême naturelle moulée.

Lorsqu'on veut offrir un entremets recherché et prendre peu de peine, il faut avoir de la crême fraiche, en quantité suffisante pour remplir un peu plus des deux tiers du moule dont on veut se servir. Le vide que l'on réserve ainsi, sera rempli par la colle de poisson ou d'écaille que l'on fait gonfler et fondre ensuite dans l'eau sur un feu doux.

Le liquide gélatineux bien incorporé à la crême, et le tout convenablement sucré, vous y mettez l'arôme et la couleur qui vous semblent le plus convenables, et qui doivent toujours être assortis. Ainsi, 1.º eau de rose et carthame, ou bien cochenille; 2.º un peu de safran et quelques gouttes d'alcool dans lequel on a fait infuser des écorces d'orange; 3.º une forte infusion de thé, préparée avec très-peu d'eau, et infiniment peu de vert d'épinards, c'est-à-dire, un peu de l'eau verdie qui tombe des épinards cuits.

La crême ainsi collée, parfumée et colorée, se verse dans le moule dont elle prend les formes en se coagulant. On la démoule à l'instant du service.

Marrons au punch.

L'on prend des marrons grillés, on les monde exactement de leur enveloppe, on les met encore chauds dans un bol, on râpe dessus du sucre, et on couvre le tout de bonne eau-de-vie de Cognac, on met le feu, et l'on remue continuellement avec une cuiller, et lorsque le punch ne brûle plus, l'on mange les marrons au jus; on aromatise aussi le tout selon son goût: on peut remplacer l'eau-de-vie par du rhum.

CHAPITRE III.

CAVE. — BOISSONS.

Dans ce chapitre seront contenues les meilleures recettes à tous les genres de boissons : vin, cidre, bière ; — les vins de bouquets ; — les différens vinaigres ; — les moyens de reconnaître les différentes falsifications, etc.

Moyen de préserver les vins de la graisse.

Je préviens, dit M. Sorriot, de Nancy, le moment de la fermentation en faisant traverser le vin deux ans de suite, deux fois chaque année, dans la première quinzaine de mars, et sur la fin de juillet. Au mois de mars, ils sont clairs, mais ils ne sont pas limpides, et font encore un dépôt assez considérable. Après la traversée de juillet, ils sont plus dépouillés ; mais ce n'est qu'après avoir été traversés la seconde année, qu'ils ont ce beau brillant qui plaît tant à la vue. Enfin, ce n'est qu'à la troisième année, et les suivantes, que je me contente de ne les faire traverser qu'une seule fois à la fin de juillet. Depuis cinquante ans que j'ai suivi constamment cette méthode, je n'ai jamais eu de vins gras, ni gâtés en aucune manière.

Procédé pour enlever aux futailles le goût de moisi.

Faites dissoudre dans une quantité d'eau tiède formant environ la seizième partie de la capacité de la barrique, quatre livres de sel de cuisine et une livre d'alun de commerce ; mettez dans cette eau de la bouse de vache très-fraîche (c'est-à-dire au moment où elle sort du corps de l'animal), et délayez-la jusqu'à ce qu'elle forme un liquide capable de passer facilement par un gros entonnoir : mettez le tout sur le feu dans un chaudron, et chauffez presque jusqu'à l'ébullition, en ayant soin de remuer continuellement avec une spatule de bois ; versez la liqueur bouillante dans la barrique, bouchez-la fortement, et agitez-la pendant l'espace

de cinq à six minutes de la même manière que lorsqu'on veut rincer une barrique. De deux en deux heures, agitez de la même manière et pendant le même temps. Ayez soin, après l'agitation, de déboucher le bondon; il s'exhale aussitôt au-dehors des vapeurs épaisses qui ont une forte odeur de moisi. Vingt-quatre heures après, rincez la barrique jusqu'à ce que l'eau en sorte parfaitement claire. Pendant cette opération, faites chauffer de l'eau sur laquelle vous jetterez deux livres de sel et une demi-livre d'alun; versez l'eau très-chaude dans la barrique, agitez une seule fois comme dans la première opération, et laissez la barrique bien bouchée. Deux heures après, l'eau étant encore tiède, faites-la sortir, laissez bien égoutter la barrique, et bouchez-la fortement avec le bondon pour attendre le moment où vous la remplirez de vin. Il existe encore un autre procédé plus simple, plus expéditif et non moins sûr.

On prend deux poignées de feuilles de pêcher, on les tord dans les mains pour les briser, ou bien on les pile dans un mortier; on les introduit dans la futaille et on verse un seau d'eau chaude par-dessus; on bondonne la pièce et on l'agite en tous sens pendant environ un quart-d'heure. Au bout de ce temps, on rejette ces matières et on recommence la même opération, avec une poignée seulement de fleurs de pêcher et un demi-seau d'eau. Cette manœuvre finie, on rince bien la pièce et on la laisse égoutter avant de s'en servir. Quelques personnes l'arrosent encore avec un demi-verre d'eau-de-vie avant d'y remettre du vin. Quand les tonneaux ont trop fortement le goût de moisi, on en défonce un côté, puis on promène dans le tonneau une torche de paille enflammée.

Moyen de conserver et de dégraisser le vin.

Faites dissoudre, crême de tartre et sucre brut, de chaque, 12 onces, dans quatre litres de vin chauffé, jusqu'à l'ébullition. Versez le mélange tout chaud, dans le tonneau presque rempli de vin; agitez-le pendant six minutes, puis remettez-le en place en tournant le bondon en dessous. Mais au lieu de le brouiller à bondon ouvert, comme à l'ordinaire, on agite le tonneau pendant quelques minutes, et on le remet à sa place en le tournant en dessus. Au bout de cinq jours le vin est clair, limpide, dégraissé, de couleur plus vive, et susceptible

d'une longue conservation. Comme il ne peut rester sur le dépôt, on termine par le soutirer.

Procédé pour conserver sans altération le vin en perce.

M. Imery, de Toulouse, conseille et donne le moyen suivant pour conserver, pendant un temps assez considérable, le vin mis en perce. Il suffit de verser dans le tonneau une bouteille d'huile d'olive fine; le vin qui y est contenu, tiré par bouteilles et pendant plus d'une année, s'est parfaitement conservé jusqu'à la fin du tonneau. On emploie le même procédé dans toute la Toscane pour garantir le vin que l'on y conserve dans des grandes bouteilles dont le verre serait trop faible pour résister aux efforts des bouchons. L'huile répandue en couche légère sur la surface du vin empêche non-seulement l'évaporation de l'alcool qui y est contenu, mais encore la combinaison de l'air athmosphérique qui le rendrait acidule et en altérerait toutes les parties constituantes.

Moyen d'améliorer les vins gelés.

Les vins qu'on fait voyager l'hiver sont exposés à geler en route. Lorsqu'ils arrivent en cet état à leur destination, le moyen le plus sûr pour les boire bons est de soutirer de suite dans d'autres tonneaux tout ce qui reste de liquide. Le vin qu'on obtient est beaucoup plus spiritueux qu'il ne l'eût été; mais, si c'est du vin nouveau, il perd de sa verdeur. Ce qu'on laisse dans le vase n'est plus que de l'eau sans goût ni couleur de vin. Il y a des propriétaires qui font quelquefois geler des vins pour en séparer une portion des parties aqueuses, et les rendre ensuite plus spiritueux.

Lorsque des vins ont été frappés de gelée, et qu'ils ont dégelé dans le même tonneau, ils sont troubles, leur couleur est sensiblement diminuée et prend une teinte livide: il faut les soutirer de suite dans des tonneaux fortement soufrés, et dans chacun desquels on verse un décilitre d'alcool ou esprit de vin, s'ils contiennent cent cinquante bouteilles; et, en proportion, s'ils en renferment plus ou moins. On bouche bien les tonneaux, et, après quelques jours de repos, si les vins sont bien rétablis, on les colle pour les mettre en bouteilles. On peut aussi fortifier ceux qui sont affaiblis, en les mêlant avec du vin plus fort.

Les gelées sont très-contraires aux vins de Champagne. Il faut avoir soin de les mettre également à l'abri des grandes chaleurs. Si le froid ou la chaleur en ont altéré la limpidité, on les colle, on les soutire et on les met en bouteilles lorsqu'ils sont clarifiés.

Moyen de transvaser le vin en bouteilles.

Pour transvaser le vin, d'après le procédé de M. Julien, on opère de la manière suivante :

1.º On met la bouteille que l'on veut transvaser, horizontalement sur une planche préparée pour la recevoir et nommée *porte-bouteilles*. Elle y est fixée par une vis de pression et au moyen d'une seconde vis on l'incline vers le bouchon à mesure qu'elle se vide, sans lui faire éprouver aucune secousse.

2.º On n'ôte pas le bouchon, mais on y introduit un tube nommé *aérifère*, qui met l'air extérieur en communication avec la bulle qui se trouve à la partie supérieure du ventre de la bouteille.

3.º Sous ce tube on insinue une canule garnie d'un cône allongé, percée de très-petits trous pour recevoir le liquide et arrêter les esquilles de bouchon qui auraient pu se détacher lors de l'introduction du tube et de la canule.

4.º A cette canule se joint un tube conducteur qui tient lieu d'entonnoir et empêche que la liqueur ne soit exposée au contact de l'air.

5 º A ces instrumens sont joints un poinçon pour préparer l'introduction du tube aérifère, et un perçoir ou emporte-pièce, pour préparer celle de la canule.

Trois minutes sont plus que suffisantes pour poser les instrumens et vider une bouteille, la canule ne coûtant que deux minutes. Un ouvrier, assisté d'un aide, peut entretenir trois canules en exercice, et lorsqu'il en aura un peu l'habitude, il transvasera plus de quarante bouteilles par heure.

Moyens de préparer les tonneaux neufs avant de les remplir.

Les tonneaux neufs destinés à recevoir le vin, sont assez généralement lavés, d'abord avec une eau salée, ensuite imbibés avec une petite quantité de vin cuit, et finalement

séchés avec le soufre. Cette méthode a l'inconvénient d'altérer la couleur des vins rouges; c'est pourquoi, dans la plupart des magasins du Médoc, on lui substitue les moyens suivans:

On jette au fond du tonneau une très-petite quantité d'eau-de-vie, et on l'allume à l'aide d'un cordon enflammé, en ayant la précaution de tenir la main sur la bonde qui ne doit pas être hermétiquement fermée.

M. le comte Chaptal donne, dans l'*Art de faire les vins*, les préceptes suivans sur le même objet.

« 1.° Lavez le tonneau avec de l'eau froide, puis mettez-y une pinte d'eau salée et bouillante (1), bouchez-le et agitez-le en tout sens. Videz-le et laissez bien écouler l'eau. Ayez ensuite une ou deux pintes de moût qui fermente, et jetez ce liquide bouillant dans le tonneau, bouchez, agitez et faites couler.

» 2.° On peut substituer du vin chaud aux préparations ci-dessus.

» 3.° On peut encore employer une infusion de fleurs et de feuilles de pêcher.

» En Bourgogne, on met le vin nouveau dans des tonneaux neufs. Quelques particuliers les lavent avec de l'eau chaude et des feuilles de pêcher ou de noyer. Cette méthode a l'avantage d'imbiber le tonneau et d'épargner une pinte de vin.

» On met les vins fins et vieux, lorsqu'on les soutire, dans des tonneaux vieux. »

Manière de placer les vins.

Les vins de France et les vins étrangers de même nature se conservent mieux dans les caves que dans les celliers; mais les vins de liqueur, tels que ceux de Malaga, Alicante, Paxarète, Chypre, etc.; les vins secs de Madère, Ténériffe, Xérès, etc., acquièrent plus de qualité quand on les tient dans un endroit chaud. Ces mêmes vins ne s'altèrent pas, lors même que les tonneaux et les bouteilles ne sont pas tout-à-fait pleins. Ils vieillissent plus promptement et deviennent souvent meilleurs. A Madère, on met les vins dans des étuves pour les vieillir.

(1) Une demi-livre de sel est la dose ordinaire pour un vase de deux cent quarante pintes.

Vins en tonneaux.

Les vins en tonneaux doivent être placés à la cave ou dans les celliers, sur des chantiers élevés de six à sept pouces, faits en madriers équarris de trois à cinq pouces d'épaisseur, et soutenus par des traverses de deux à quatre pouces carrés, qu'on place sur le sol à trois pieds de distance les unes des autres. Ces petits chantiers sur traverses sont préférables à ceux d'une grande épaisseur, qui, étant posés immédiatement sur le sol, se pourrissent promptement et sont sujets à vaciller. Lorsqu'on place les tonneaux plus bas ou plus haut que nous venons de l'indiquer, on est gêné pour soutirer les vins ou les mettre en bouteilles.

Les tonneaux doivent être placés bien horizontalement; s'ils penchent en avant, la lie se rassemble près du fond antérieur, et l'on est obligé de poser la cannelle très-haut pour que la lie ne sorte pas avec le vin. S'ils sont inclinés en arrière, lorsqu'après les avoir vidés jusqu'au niveau de la cannelle, on les soulève pour faire couler ce qui reste, la lie, qui s'est rassemblée contre le fond postérieur, se détache et se mêle dans le liquide. Mais lorsqu'un tonneau est placé horizontalement, la lie se fixe au milieu de la cavité inférieure, et tout le vin clair s'écoule sans qu'elle puisse s'y mêler.

Il faut avoir soin de bien assujettir le tonneau sur les chantiers, en mettant une calle de bois de chaque côté. On doit aussi ménager, entre le mur et les tonneaux, un espace suffisant pour qu'il soit facile d'y passer une lumière et d'examiner s'il ne coule pas de liqueur. Quand quelques jointures d'un tonneau laissent épancher le vin, il faut faire un mastic de feuilles d'ormes hachées très-menu, et de suif, puis appliquer ce mastic bien épais sur l'endroit qui perd. Si l'on n'a point de feuilles d'orme, on peut les remplacer par de la bouse de vache.

Manière de ranger les bouteilles pleines.

Les vins de liqueur de Malaga, Alicante et autres de même espèce, ainsi que les vins secs de Madère, Xérès, etc., se placent dans l'appartement, et les bouteilles peuvent être tenues debout; mais les vins non liquoreux de France doivent être tenus à la cave.



Les bouteilles pleines se rangent les unes sur les autres, au moyen de fortes lattes de cœur de chêne placées entre chaque rang. On les couche aussi dans du sable, méthode qui peut avoir quelques avantages, en ce qu'elle maintient le vin plus frais, mais qui n'est pas praticable pour de grandes quantités.

Il faut que les bouteilles soient placées bien horizontalement, car si le col est plus élevé que le fond, le bouchon n'est plus humecté et cesse de bien boucher; s'il est plus bas, le dépôt qui pourra se former se fixera en partie près du bouchon et se mêlera de suite au liquide, quand on voudra le boire; tandis que, si la bouteille est placée horizontalement, le dépôt se rassemblera au milieu de la cavité inférieure du ventre, et, en transvasant avec soin, on obtiendra la totalité du vin parfaitement limpide. En prenant chaque bouteille pour la ranger sur la pile, il faut avoir soin de la renverser, afin d'humecter la surface intérieure du bouchon et d'empêcher qu'il y reste une bulle d'air qui en laisserait une portion à sec, et occasionnerait à la longue l'évaporation du vin.

C'est de la position des premières bouteilles que dépend la solidité de toute la pile. Il faut donc avoir soin que cette base de l'édifice soit bien assise. Pour y parvenir, on commence par niveler la terre ou le sable qui garnit la cave destinée à les recevoir; puis on fait au fond une petite élévation formée de cinq à six lattes les unes sur les autres, pour supporter les cols du premier rang de bouteilles, et l'on met une latte sur le devant, à l'endroit où sera placé le fond de ces bouteilles, afin que le ventre, qui est la partie la plus faible, ne supporte pas la charge de toute la pile. On range alors le premier rang, en ayant soin de laisser un vide d'environ quinze lignes entre chacune d'elles, afin que les rangs de dessus ne soient pas trop serrés; et l'on coupe de vieux bouchons en petits morceaux, dont on met un de chaque côté des bouteilles du premier rang pour les empêcher de se déranger. On met ensuite sur le premier rang une latte placée sur les ventres des bouteilles, à un pouce des fonds, pour recevoir les cols de celles du second rang. Les fonds de ces dernières appuient sur les lattes, entre les cols du premier rang, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la pile soit à la hauteur qu'on veut lui donner, qui est ordinairement de trois à cinq pieds. A cette dernière élévation, les bouteilles doivent être toutes de même forme et grosseur, et rangées avec soin, autrement il pourrait s'en

casser beaucoup. Lorsqu'on n'est pas gêné pour l'espace, il est plus prudent de ne pas excéder trois pieds. Suivant la forme des bouteilles, il faut employer des lattes plus épaisses, et quelquefois même les mettre doubles, afin que les ventres de celles que l'on va placer ne portent pas sur la rangée inférieure. Quand on a des bouteilles de différentes formes et dimensions, il faut, après les avoir séparées, ranger d'abord les plus grosses, et mettre les plus petites dessus.

Mastic pour luter les bouteilles.

Tout le monde sait que la conservation parfaite des vins mis et gardés dans les bouteilles de toute espèce dépend de l'empêchement que l'on apporte à l'air extérieur de communiquer dans l'intérieur et que si le plus souvent le vin vient à se gâter, c'est parce que l'on emploi de la cire ou autres substances qui, par le moindre choc, se brisent, laissent le liége à nu, et permettent à l'air extérieur d'arriver et de pénétrer peu à peu dans l'intérieur des vases qui sont alors mal bouchés. Mais les parties du mastic cireux que nous allons donner, sont extrêmement fusibles, liantes et adhérentes, et sont beaucoup moins coûteuses, par conséquent plus économiques.

Prendre : bitume liquide (goudron), résine noire (arcanson), de chaque huit onces, cire jaune, quatre onces, faites fondre sur un feu doux en agitant continuellement.

Il suffit d'y plonger le goulot des bouteilles les unes après les autres, elles en retiennent assez pour les boucher parfaitement; mais il faut apporter la plus grande attention à ce que ce liége et le verre soient dans une dessication complète. La moindre humidité suffirait pour empêcher l'adhérence du mastic.

On les goudronne encore plus facilement en employant le bitume mastic, outre l'économie qui en résulte, car un quintal ne coûte que 18 fr.

On peut aussi remplacer le bitume-goudron par le bitume-végétal ordinaire.

On emploie aussi pour le même objet le mélange suivant : faire fondre sur un feu très-doux, poix blanche (dite de Bourgogne ou d'Arcanson), huit onces, cire jaune, huile de lin, de chaque quatre onces. Lorsque la fusion est achevée,



incorporez en y versant quatre onces d'ocre rouge ou jaune réduite en poudre fine, pour y plonger ensuite le goulot des bouteilles et les laisser refroidir.

Ces divers procédés nous ont été communiqués par M. Rey, qui les met en usage depuis très-long-temps et avec le plus grand succès.

Méthode d'empêcher que le vin ne s'aigrisse.

Quand le vin commence à prendre une pointe d'acide, que les gens de la campagne désignent en disant: *ce vin a du vert*, un moyen assuré de lui enlever ce petit filet d'aigreur est de prendre des noix sèches, de les mettre sur des charbons ardens, contenus dans un réchaud, et à mesure qu'elles sont bien allumées, de les jeter dans le vase qui contient ce vin; dans la proportion d'une noix par chaque fois cinq pots, ou environ six décalitres de ce liquide, de bien boucher le vase qui le renferme et de les y laisser au moins deux fois vingt-quatre heures avant que d'en boire.

Moyen simple de corriger la douceur des vins nouveaux.

Il arrive assez souvent que le vin est retiré de la cuve avant que la fermentation ait pu atteindre le terme auquel on a coutume de l'arrêter. Ce vin perd quelquefois sa saveur douce dans le tonneau, et d'autres fois l'y conserve opiniâtrément, de manière à ne pas se dépouiller du vert.

Cela dépend non-seulement de la température du cellier ou de la cave, mais encore de la manière dont les tonneaux sont bouchés. Une clôture hermétique oppose à la fermentation un obstacle insurmontable, de là résulte un moyen extrêmement simple pour corriger la douceur des vins.

Il ne s'agit que de percer le tonneau d'un très-petit trou auprès du bondon, on bouche cette ouverture avec un fausset, et toutes les vingt quatre heures on s'en sert pour donner de l'air un instant; huit jours de cette manœuvre, qui doit être faite en été, suffisent ordinairement pour ôter au vin toute espèce de douceur, et pour lui donner en échange un feu qui le fait préférer à la vente.

Moyen d'empêcher le vin de se tourner ou de s'échauder.

Pour le préserver du coup de chaleur, ou, comme on le dit

vulgairement, de tourner, de s'échauder, ce qui indique une altération occasionnée par la chaleur, et surtout par le vent du sud-est ou vent d'autan, il faut, vers le 13 ou le 15 avril, transvaser le vin avec soin pour le dépouiller de sa lie, faire un trou avec une petite vrille près de la bonde, à l'endroit le plus élevé du tonneau. On met dans cette ouverture un petit fausset de bois d'environ cinq pouces de profondeur ; il doit entrer très-facilement, et être surmonté d'une petite tête, afin qu'il puisse couvrir parfaitement le trou ou soupirail, et empêcher le contact de l'air extérieur dans l'état ordinaire du vin, qu'il faut *ouiller* tous les quinze jours. Au mois de novembre, on remplace ce fausset libre par un autre fausset fixe qui ferme hermétiquement le tonneau. Il faut, tous les ans, répéter la même opération à la même époque. Il est possible que le vent *d'autan*, ou une trop forte chaleur, excite ou renouvelle dans le vin une fermentation, qui, étant concentrée, s'élève à un très-haut degré, le décompose et répand la lie qu'il dépose sans cesse. En la retenant suspendue dans cet état, la fermentation reprend et se soutient de manière qu'on ne peut le clarifier et le rétablir qu'en employant les procédés de l'art.

Le moyen préservatif que nous indiquons est suffisant quoique bien simple; puisqu'en donnant un peu d'air au vin, il donne aussi une issue au gaz intérieur, calme la fermentation dès qu'elle commence, et rétablit ainsi l'équilibre.

Fabrication du vin après avoir tordu la queue du raisin.

En Corse, on fait un vin que l'on désigne par le mot de *particolare*, et qui, non-seulement se trouve d'une qualité excellente, mais possède encore une couleur des plus agréables et un bouquet délicieux; on le regarde comme très-stomachique : pour l'obtenir, on choisit tous les raisins qui, par leur situation sur les revers des coteaux, sont le mieux exposés aux rayons du soleil. On leur tord la queue huit jours avant de les récolter; on les étale sur un plancher pendant le même espace de temps pour les égrapper et les presser ensuite; on place le moût dans un petit tonneau pour la fermentation, on le soutire après dans un vase plus petit encore pour l'enfermer et le garder dans des dames-jeannes. On ne peut boire ce vin que deux ans après sa

fabrication, car il serait trop doux avant cette époque. Mais il peut se conserver pendant plus de vingt ans dans toute sa force et sans rien perdre de la substance aromatique aussi agréable que délicieuse qu'il porte avec lui.

Procédé pour convertir les vins rouges en vins blancs supérieurs à leur première origine.

Plus le vin rouge qu'on emploie à cette opération est bon et plus le vin qui en résulte est délicat.

Si l'on veut opérer en grand, sur une pièce entière, par exemple, il convient donc de choisir l'une des meilleures que l'on possède. On y jette par le bondon une demi-livre de charbon en poudre par litre de vin; on remue fortement le tout, et on bouche la bonde avec soin. On remue de nouveau une fois chaque jour pendant une semaine et le changement de couleur est opéré. On peut sans inconvénient laisser reposer le tout à volonté et pendant un temps indéterminé, parce que le charbon, s'il est bien pur et choisi, ne communique aucune odeur ni aucun goût au fluide dont il est baigné. Si au contraire on est pressé de jouir, la décoloration est souvent complète dès le quatrième jour.

Lorsque le changement de couleur est complet, on tire son vin au moyen d'un robinet ou d'un siphon ordinaire, et on le filtre dans un grand entonnoir couvert et garni de papier joseph, en plaçant dans le tuyau de l'entonnoir un chiffon de toile de lin pour le soutenir. Le vin en sort blanc, et, eût-il eu la couleur la plus prononcée, sa décoloration est parfaite. Il conserve identiquement son bouquet et sa saveur première ; il a gagné seulement en qualité.

Si l'on opère en petit et par bouteille, il faut employer à proportion plus de charbon mis en poudre de même, agiter le vase et procéder à la filtration après la décoloration. On pourrait même faire concurremment les deux opérations et se servir de la transparence de la bouteille pour reconnaitre le degré de limpidité.

Vin rouge converti en vin blanc paillet.

Pour obtenir cet effet, on se livre à la même opération avec les différences suivantes : d'abord on laisse le charbon

agir moins de temps que pour arriver à la décoloration parfaite, ensuite on en emploie moins.

Vin rosé, œil de perdrix.

Toujours même manière, moins de temps, moins de charbon. On peut même faire usage du charbon dont on s'est déjà servi pour d'autres opérations semblables.

Vin muscat, vin de Lunel.

On opère sur du vin rouge de l'année, dans lequel on fait infuser, pendant deux fois vingt-quatre heures, quelques poignées de fleurs de sureau à l'état de dessiccation : la dose est à volonté. On y joint alors plus ou moins de sirop de raisin suivant l'âpreté du vin et l'édulcoration que l'on désire lui donner; on y met ensuite le charbon en remuant le mélange, ainsi qu'il est dit plus haut; on filtre, et il résulte autant de degrés de coloration qu'on a employé de temps et de poussière de charbon.

Vin de Malaga.

On jette dans du vin vieux et généreux une tasse de goudron liquide, délayé dans plus ou moins de sirop de mélasse, et qu'on agite en roulant pendant quelques jours ce mélange. On obtient ainsi de très-bon vin en le traitant comme les précédens par le charbon.

Autre vin d'Espagne, Malaga sec.

Même opération que pour le précédent, excepté qu'il ne faut ni mélasse, ni sirop de raisin.

Vins d'absynthe, d'iris et de Florence, à odeur de violette et goût de framboise, etc.; Vins médicamenteux tirés des végétaux; Vins aromatisés.

Il n'est question ici que d'ajouter au vin les végétaux ou aromates dans les espèces que l'on veut employer; de les édulcorer convenablement ou de les laisser secs, de les

charger de charbon et de les filtrer comme dans toutes les autres manipulations déjà indiquées ; et si, après l'opération, la dose d'arôme ne paraissait pas assez forte, on pourrait ajouter au vin quelque peu d'alcool chargé d'un principe aromatique du même genre.

On opère de même sur le vinaigre, lorsqu'il est fait avec du vin rouge, pour le convertir en vinaigre blanc ; cependant sa décoloration parait être plus prompte que celle du vin, et l'on s'aperçoit qu'il blanchit dès le second jour. Il n'est même pas rare qu'au troisième il ne soit parfaitement en état d'être filtré. Dans cette opération, il devient limpide comme l'eau la plus claire, sans rien perdre ni en odeur ni en saveur de son acidité première, et, dans cet état, il l'emporte de beaucoup sur tous les vinaigres les plus estimés ; c'est aussi le plus pur et le plus propre pour tous les usages auxquels on voudrait l'employer.

Manière de donner au vin ordinaire le bouquet du vin de Bordeaux.

Prenez une pièce de vin ordinaire ; ajoutez-y alcool *très-framboisé,* un litre, décocté de quatre gros d'iris de Florence dans quatre onces d'eau. Mêlez exactement et laissez vieillir.

Vin de Champagne factice.

Mettez par bouteille de vin blanc, une once de sucre, cinq grammes d'acide tartrique, et sept grammes de bicarbonate de potasse. Bouchez de suite avec les précautions ordinaires pour ne pas laisser échapper le gaz acide carbonique qui se dégage à l'instant.

Vin de Madère factice.

Prenez :	bon vin blanc,	4 livres;
	cassonade brute,	8 onces;
	miel ordinaire,	8 onces;
	alcool à 36°,	8 onces;
	fleurs de houblon,	2 pincées.

Faites macérer pendant quelques jours et filtrez.

Moyen de reconnaître la falsification des vins.

Le vin, considéré comme un des objets les plus considérables du commerce, présente aussi une grande variété dans sa nature, ses qualités et sa valeur. Les marchands et les spéculateurs ont par conséquent dû faire des tentatives multipliées pour améliorer l'un, pallier les défauts de l'autre, et chercher à imiter celui qui leur a paru le plus précieux ou le plus cher. Enfin, pour rétablir celui qui était avarié, il n'est rien qui n'ait été soumis à leurs expériences. Aussi l'amour du gain a-t-il suggéré une multitude infinie de moyens pour la sophistiquerie, soit en y mêlant des substances capables d'entrer dans la combinaison des parties qui le constituent, soit par des dissolutions susceptibles de lui donner du prix, soit par le mélange combiné de l'un avec l'autre, suivant ses qualités ; enfin, l'on a mis à contribution l'alcool, l'eau ordinaire, le sucre dans toutes les formes qu'il peut prendre, les sirops obtenus avec les fruits ; il n'est pas jusqu'à la substance aromatique, qui sert à le distinguer, qu'on n'ait cherché à imiter, soit avec celle qui en approche, soit avec celle qui pouvait encore servir à leur donner la couleur désirable.

Quoiqu'il en soit, comme l'alcool, l'eau, les sirops, le sucre même, ne peuvent pas être nuisibles à la santé, puisqu'on les retrouve dans le vin, nous n'en dirons rien, sinon que l'eau-de-vie, lorsqu'elle s'y rencontre trop abondante, devient dangereuse. Il en est de même pour le mélange du vin l'un avec l'autre, et de tout ce qui peut être mis en usage pour le colorer ou lui donner de l'arôme. Le connaisseur et le gourmet pourront toujours les distinguer, quelque chose que l'on fasse ; car du vin travaillé est bien éloigné d'avoir le goût et le bouquet du vin naturel ; on doit même toujours s'abstenir d'en faire usage.

Souvent, pour donner de la couleur au vin, on a recours aux baies de myrtil, de sureau, d'hièbles, aux mûres, aux merises, au bois de campêche, au drapeau de tournesol ; mais, outre l'âpreté que ces matières colorantes lui donnent, elles en altèrent la saveur. Il vaudrait mieux les laisser avec leur décoloration ; mais l'habitude exige le plus souvent qu'ils soient très-hauts et très-foncés en couleur, pour qu'on puisse les trouver bons.

La matière colorante obtenue avec les baies de sureau, ainsi que celle du bois de campêche, se reconnait par le moyen de l'acétate de plomb qui la précipite en la colorant en bleu, de même qu'il rougit celle qu'on obtient avec la betterave et le tournesol, tandis que celle qui est naturelle et inhérente au vin, donne avec lui un précipite d'un gris verdâtre.

On accuse les marchands d'employer la litharge pour détruire l'acidité du vin; mais il est reconnu maintenant que c'est presque impossible, car elle ne s'y dissout pas; au surplus, elle le détériorerait, et si l'on y mêlait quelques gouttes d'un hydrosulfure, on verrait sur-le-champ un précipité noir, tandis qu'il perd à peine sa transparence dans le cas contraire.

Mais au lieu d'avoir recours à la litharge, on emploie la potasse. Mise dans le vin, elle y forme un sel neutre (l'acétate de potasse); mais, dans ce cas, le vin est louche, un peu salé, et procure des contractions à la gorge en augmentant la soif au lieu de la diminuer; en y ajoutant du tartrate de potasse, il se fait une combinaison avec l'acide tartareux, et il en résulte un tartrate acidulé, qui, en se précipitant, indique la présence de la potasse; mais ce procédé n'ayant rien de dangereux par lui-même, on pourrait l'employer avec quelque succès, pour rendre potables les vins communs et de bonne qualité.

On emploie aussi l'alun pour falsifier le vin; mais il est facile de le reconnaitre, par le trouble qu'on y occasionne en y jetant quelques gouttes de muriate de baryte, et le précipité blanc qui se forme de suite. On se sert de l'alun pour le clarifier et le rendre plus agréable à l'œil; mais dans cet état il occasionne des maux d'estomac. On se sert encore de la chaux pour ôter l'acidité du vin. Pour la reconnaître, il ne faut qu'y verser un peu d'acide oxalique, il se forme de suite un oxalate de chaux. Il faudrait laisser une bien grande quantité de grains de plomb dont on se sert pour rincer les bouteilles, et qu'on les y laissât séjourner bien long-temps, pour que le vin, en se chargeant de la petite quantité d'arsenic qui est contenu dans le plomb puisse le dissoudre et occasionner des accidens. Néanmoins, on fera très-bien d'en oublier le moins possible, et s'il fallait le reconnaître, on y arrive par les mêmes procédés que nous avons indiqués pour la litharge.

Mais le moyen le plus généralement répandu pour étendre la quantité du vin et pour le falsifier, c'est l'emploi énorme qui se fait de poiré avec lequel on le mélange et auquel on ajoute encore de l'eau-de-vie pour lui donner du *montant*, associée à d'autres matières pour lui fournir la couleur. Quoiqu'il ne soit pas dangereux pour la santé dans cet état, il n'en est pas moins vrai qu'on le digère très-mal et qu'il porte singulièrement au cerveau en occasionnant promptement l'ivresse.

Tous les vins faits avec le suc des fruits, quoique bons par leur nature, peuvent aussi se trouver plus ou moins agréables et faciles ou difficiles à digérer, suivant la manière dont on les compose et les ingrédiens dont on les aromatise.

Enfin, lorsqu'au moment de la fermentation vineuse on ajoute au raisin du sucre, de la cassonnade, du miel ou du sirop confectionné, soit avec le fruit lui-même, ou avec l'amidon sur l'acide sulfurique, on parvient à donner au produit qui en résulte des qualités souvent bien préférables à celles qu'il aurait eu si l'on n'y eût rien mélangé; mais il faut avoir là-dessus une expérience confirmée par beaucoup de tentatives faites d'avance et toujours relatives aux raisins sur lesquels on veut agir. Les racines de l'iris et plusieurs autres fleurs odorantes, telles que celles du sureau, servent à donner au vin une saveur aromatique particulière. Mais combien tout cela s'éloigne du bouquet qu'il tient par la nature du sol où il est venu! Rien n'empêche de mélanger les vins de médiocre qualité avec ceux qui sont généreux; il ne s'agit que de les combiner ensemble, suivant le besoin. Le premier ne peut que gagner par l'addition des seconds.

Manière de faire le kirchen-wasser et autres liqueurs spiritueuses semblables. Procédés usités en Suisse.

Le bon kirchen-wasser se fait avec les merises ou fruits du cerisier non greffé. On leur ôte la queue, on les pile pour les écraser, et on les laisse dans un lieu exposé à une chaleur douce, jusqu'à ce que la fermentation se développe dans le vase qui les renferme et qui a été recouvert d'un linge, afin de pouvoir facilement les agiter au moins tous les deux ou trois jours.

Une fois la fermentation bien établie, on procède à la



distillation comme pour l'eau-de-vie ordinaire. Tant que l'eau de cerises sort claire et limpide, elle est de qualité requise ; mais lorsqu'elle arrive louche, elle est faible. On la garde pour l'ajouter à la distillation suivante.

Avec les merises desséchées, on peut aussi obtenir du kirchen-wasser; mais il faut les laisser tremper dans l'eau chaude et les laisser plus ou moins long-temps, jusqu'à ce que la fermentation paraisse. On en écrase les noyaux, car ce sont eux qui donnent au kirchen l'odeur, le goût et la saveur qu'on y recherche et qui le rend si supérieur à toutes les eaux-de-vie de grains. L'eau de noyaux de Phalsbourg, toutes les crèmes de kirchen-wasser même, ne sont autre chose que le produit de la distillation des cerises auquel on ajoute du sirop en quantité suffisante pour le rendre agréable et moins fort ; aussi, plus il est vieux, plus il a de qualités, et plus il est susceptible d'être recherché.

Si l'on traite les prunes de la même manière, on en obtient aussi une liqueur très-forte qui ressemble au kirche, qui en a même le goût et toutes les apparences extérieures. Mais ce kirchen-wasser devient louche et laiteux, lorsqu'on y ajoute un peu d'eau, et si l'on en frotte quelques gouttes dans l'intérieur de la paume des mains, il n'est pas à beaucoup près aussi suave que l'autre, son odeur est tout-à-fait différente.

On assure que, dans plusieurs cantons de la Suisse, on obtient aussi, par les mêmes procédés, et en traitant de la même manière les mûres sauvages, fruits de la ronce épineuse, une eau spiritueuse que les amateurs préfèrent et regardent comme supérieure au kirchen-wasser.

Procédé pour donner à l'eau-de-vie nouvelle les qualités de la plus vieille eau-de-vie.

Rien n'est plus simple que ce procédé, il se réduit à verser dans une bouteille d'eau-de-vie nouvelle cinq à six gouttes d'alcali volatil, et de bien agiter la bouteille. L'eau-de-vie perd par ce moyen l'acide qui lui reste, et acquiert le goût et les qualités de l'eau-de-vie la plus vieille.

Eau de la côte. Procédé du plus célèbre liquoriste de Milan.

Faites bouillir une once de cannelle bien fine dans une

demi-pinte de bon lait, ajoutez-y une livre et quart de sucre blanc et deux bouteilles d'eau-de-vie bien blanche, ajoutez-y encore, à froid, une autre demi-pinte de lait; laissez reposer pendant trois jours, en agitant trois ou quatre fois par jour; filtrez ensuite au papier gris, et mettez en bouteilles.

Notice sur le kwas ou bière russe.

M. le préfet de l'Ain a fait publier la notice suivante, que nous croyons utile de répéter ici.

« Il faut avoir une feuillette contenant cent vingt ou cent trente bouteilles, et la choisir propre et exempte de toute mauvaise odeur. On y fera brûler, si l'on veut, un bout de mèche de soufre, après quoi on la tiendra bien bouchée pendant quelques heures. Ensuite on y introduira par la bonde, au moyen d'un cornet de carton mince ou d'un fort papier, quinze livres de bonne farine de seigle moulu un peu fin et mêlé avec le son; on y introduira de même, mais sans cornet, et peu à peu, trois livres de seigle en grain qu'on aura fait germer dans une étuve quelconque, ou en le tenant au-dessus d'un four de boulanger et le mouillant de temps en temps avec un peu d'eau tiède; on versera dans la futaille, avec un entonnoir, environ vingt pots d'eau chaude; on bouchera et on agitera la feuillette à la façon des tonneliers quand ils rincent un tonneau, et, s'il est possible, on la placera à peu de distance du foyer ou dans tout autre lieu un peu chaud; sinon on se contentera de la mettre à l'abri de la pluie et du froid. De six heures en six heures, on y versera la même quantité d'eau chaude, et on remuera de même. Ce vase étant rempli, on le laissera vingt-quatre heures sans y toucher, après lequel temps on y fera entrer un bâton propre et solide, avec lequel on mêlera et brouillera ce qu'il renferme, opération qui sera répétée deux ou trois fois le jour, pendant une huitaine, et qu'on cessera pour laisser reposer le mélange et clarifier la liqueur; ce qui ne demande que quatre ou cinq jours. Alors on soutirera en perçant au tiers inférieur de la feuillette, au-dessous duquel tiers se trouvent précipités la farine et le grain.

» Le kwas, tiré au clair, mais conservant toujours ce qu'on appelle un œil un peu louche, comme le petit-lait non-filtré, est transvasé dans un baril bien propre où l'on attend qu'il ait fermenté complètement et qu'il se soit ultérieurement

éclairci, pour le mettre en bouteilles ou en cruches. Conservé quelque temps dans les unes ou dans les autres, il acquiert une saveur vineuse, un piquant plus ou moins agréable. C'est dans cet état que peuvent le boire les personnes qui ont le moyen d'attendre, et qui ne font pas du kwas leur boisson ordinaire. Les autres le boivent au tonneau même où elles le tirent à mesure qu'elles en ont besoin.

» On donne aux plus pauvres gens la lie du tonneau, sur laquelle ils passent de l'eau chaude, et dont ils obtiennent encore une sorte de piquette assez sapide et très-salubre. Les fèces ou résidus ayant été ainsi lavés, sont réservés pour les bestiaux, à qui elles profitent beaucoup.

» L'addition, pendant la fermentation, d'un peu de *verveine*, de *citronnelle* commune des jardins, de *baies de genièvre*, ou de telles autres plantes aromatiques ou amères, selon le goût de chacun, doit être considérée comme indispensable.

» On voit qu'il serait difficile de mettre un prix à cette boisson qu'on peut renouveler à chaque instant, et dans la plus misérable chaumière, avec des produits communs et de peu de valeur. La liqueur, toute préparée, vaudrait tout au plus aujourd'hui, dans le pays, un centime le litre.

» Tout annonce que l'orge ou le froment serait préférable au seigle, et qu'il faudrait modifier en cela la recette indiquée. »

Nouvelle préparation de l'hydromel vineux.

Pour composer cette boisson agréable et salubre, on prend six kilogrammes de miel despumé, soixante-quatre grammes de tartrite acidule de potasse (crême de tartre), quatre-vingt-seize grammes de fleur de sureau, dix-huit kilogrammes d'eau commune et un kilogramme de levure de bière. On fait infuser les fleurs de sureau dans l'eau bouillante, et au bout d'un quart d'heure on y introduit le tartrite acidule de potasse; lorsque l'infusion est presque froide, on y fait dissoudre le miel et on y ajoute la levure. On expose le tout à une température de vingt-cinq degrés (centigrades). Quinze jours de fermentation suffisent.

Moyen de rendre à la bière aigrie sa bonne qualité.

Quand la bière est devenue aigre, jetez-y quelques écailles

d'huîtres, devenues blanches à force d'avoir été calcinées, ou bien un peu de craie fine, ou du blanc. Un de ces ingrédiens corrigera l'acidité, et rendra la bière vigoureuse et pétillante ; mais il ne faut pas la garder long-temps après cette opération, autrement elle se gâterait.

Moyen de bonifier la bière mise en perce et vieillie.

Mettez une demi-cuillerée à café de sel d'absinthe dans une pinte environ de bière vieillie, vous lui rendrez sa première qualité, et elle pétillera dans le verre, comme du porter en bouteille.

Moyen d'empêcher la bière de s'aigrir.

C'est ordinairement dans les futailles où l'on garde la bière qu'il faut chercher la cause qui la fait aigrir. On se contente la plupart du temps de les laver avec de l'eau chaude ; ce procédé ne suffit pas pour nettoyer le bois de la viscosité aigre qui s'y est attachée ; aussi cette viscosité commence à se délayer dans la bière dès qu'on a commencé à la verser dans la tonne, et ne tarde pas à lui communiquer un degré d'aigreur qui la rend désagréable à boire. Veut-on rendre propre et nette une tonne qui a déjà contenu de la bière, il faut la remplir d'eau à moitié, y jeter des cailloux rougis au feu et les remuer par le bondon, jusqu'à ce que l'eau bouille. La vapeur qui s'exhale indique la malpropreté de la tonne. Ce travail se continue et se répète jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de mauvaise odeur du tonneau, alors on le lave encore plusieurs fois avec de l'eau claire, et on peut le remplir de bière sans autre soin.

A Ausbourg et aux environs, où l'on brasse de très-bonne bière, les brasseurs ont coutume de placer dans la tonne un sachet de racine fendue et sèche, de la plante appelée *glum* en allemand, en français *benoite, galiote* ou *recise,* et en latin *cariophyllata lutea*, autant pour donner à la bière un goût agréable que pour la préserver de toute aigreur. Il faut cueillir cette plante avant la Saint-Jean, parce que c'est alors qu'elle est dans sa force. Elle est assez commune dans nos campagnes, et porte des fleurs jaunes à larges feuilles, qui découvrent, lorsqu'elles sont tombées, une tête raboteuse

comme une noix de galle ; sa racine a une légère odeur d'œillet et même de gérofle.

Le premier moyen est à préférer par ceux qui aiment la plus grande propreté, mais le second n'est pas à négliger dans les lieux où la racine de benoite abonde, parce qu'il épargne beaucoup de temps et de peine, et que l'économie consiste à abréger les travaux domestiques.

Falsification de la bière.

Comme la bière renferme une grande quantité de matières mucilagineuses et très-peu d'alcool lorsqu'on la compare au vin, il devient assez difficile de reconnaître les divers ingrédiens qu'on y ajoute pour augmenter sa force ou lui donner plus ou moins de saveur, toutes fois même qu'on n'emploie que des matières végétales cela devient presque impossible ; il n'y a que le goût et la sapidité qu'elle imprime aux papilles nerveuses de la langue et de l'arrière-bouche, qui peuvent diriger ceux qui en ont l'habitude pour juger les substances dont on s'est servi pour la falsifier ; cependant à l'œil il serait quelquefois facile de distinguer si elle a été chargée de matières nuisibles ; mais les substances âcres, aromatiques enivrantes ou narcotiques, toutes celles qui peuvent lui donner du *montant* et de la force, sont tellement nombreuses qu'il devient impossible de les rapporter ; cependant, pour peu qu'on ait l'habitude de distinguer l'amertume aromatique du houblon, on s'aperçoit lorsqu'il manque, car la bière n'est plus la même.

La difficulté de découvrir les substances végétales introtroduites dans la bière n'est pas la même lorsqu'il est question d'y retrouver les substances minérales, ainsi le sulfate de fer s'y reconnait en la soumettant à l'évaporation et jusqu'à la siccité complète, on le brûle ensuite avec du chlorate de potasse que l'on dissout dans l'eau ; on y verse un peu d'acide gallique qui donne une couleur noire, l'acide sulfurique s'y reconnait avec le muriate de potasse. Souvent, pour exciter à la boire, on y mêle du sel en assez grande quantité ; il est facile de le reconnaître par la saveur qu'elle procure lorsqu'on cherche à s'en assurer par la dégustation.

Manière de se procurer de bon vinaigre.

Lorsque le raisin est bien mûr, l'on prend du moût, et,

dès l'instant de l'expression, on le fait bouillir jusqu'à l'évaporation d'un quart. On le verse de la chaudière où il a bouilli, dans un tonneau, et on le soigne pendant l'hiver comme tout autre vin. L'été suivant, quand la fermentation paraîtra terminée, il faut retirer un cinquième environ de la liqueur, faire un trou à un des fonds du tonneau, un peu au-dessus du liquide et fermer la bonde supérieure. Si le tonneau est dans un lieu un peu chaud, on obtiendra bientôt un vinaigre très-fort, très-agréable, susceptible de se conserver bien plus long-temps que d'autre, et propre, par l'addition d'une seule pinte sur cent, à faire très-promptement passer d'autre vin à la fermentation acéteuse.

Dans un local dont la température serait constamment de quelques degrés au-dessus de zéro, la fermentation, pour être complète, n'attendrait pas l'été, et dès le premier mois peut-être obtiendrait-on de bon vinaigre.

Vinaigre économique.

Remplissez une futaille de marc frais de raisin non pressuré, et couvrez-là avec des planches. Laissez ce marc s'échauffer pendant quelques jours; alors arrosez-le de plusieurs seaux de vin. Au bout de quelques semaines, le vin est converti en excellent vinaigre, que l'on tire au clair pour s'en servir au besoin. Cette méthode est celle que suit généralement le peuple du département de la Dordogne.

Clarification du vinaigre rouge.

Sur chaque litre de vinaigre on met trois à quatre cuillerées de lait; on agite, et on laisse reposer quelques heures, après quoi on filtre à travers le papier gris; si le vinaigre se trouve encore coloré, on répète la même dose de lait. Par ce moyen, ce liquide acquiert une limpidité parfaite, lequel, concentré à la gelée, prend une très-grande force et un beau coup-d'œil. Dans cette opération, le lait, en se coagulant, s'empare de la partie colorante du vinaigre et le rend limpide. On concentre le vinaigre à la gelée en l'exposant à cette température dans des terrines non vernissées. La partie aqueuse se gèle: on l'enlève successivement jusqu'à ce qu'après y avoir été exposé quelques jours, le vinaigre refuse de donner de la glace; il faut alors l'enfermer dans des bouteilles bien séchées.



Si l'on veut avoir du vinaigre aromatisé, on y fait macérer à froid, quelques jours avant de le clarifier, de l'estragon, du sureau, de la lavante, etc., suivant le goût. On a, par ces moyens, après la congellation, un vinaigre très-aromatisé, très-fort et tout-à-fait agréable à la vue.

La congellation vaut infiniment mieux pour concentrer le vinaigre que l'évaporation. Par le premier moyen, tous les principes contenus dans le vinaigre se conservent, tandis que, par l'évaporation, non-seulement on les perd, mais encore on court risque de faire prendre au vinaigre un goût d'empireume.

Décoloration partielle des vinaigres.

On sait que le vinaigre blanc est le plus recherché. C'est aussi le plus rare, car, dans le midi de la France, en Espagne et en divers autres lieux, on ne prépare guère que des vinaigres rouges. Il est facile de les décolorer.

La manière la plus simple est d'employer le charbon, comme nous le dirons un peu plus loin.

Un autre moyen de décoloration est d'ajouter au vinaigre un vingt-cinquième de son poids de lait chaud, en agitant bien la liqueur, et en la filtant au bout de quelques jours. Le lait, en se coagulant, entraîne la plus grande partie de la matière colorante.

On obtient un semblable résultat en délayant dans quarante kilogrammes de vinaigre rouge, un kilogramme de levain de boulanger, agitant de temps en temps le mélange et filtrant au bout de quelques jours.

La décoloration d'ailleurs n'est jamais complète; le vinaigre blanc étant toujours un peu coloré en jaune.

Moyen de donner de la force aux vinaigres trop faibles.

Dans quelques cantons des Pays-Bas les habitans savent communiquer de la force aux vinaigres de bière et à ceux de vin qui n'ont pas assez d'acidité. Ils mettent dans un tonneau ordinaire de ce vinaigre, suivant qu'ils veulent lui donner plus de force, une ou deux pintes d'esprit de vin, des racines concassées de pirèthre et d'arum ou pied-de-veau, de chaque une poignée, et trois ou quatre livres de crême de tartre

(tartitre acidule de potasse) en poudre ; on place ce tonneau dans un lieu assez chaud, c'est-à-dire à une température de vingt degrés au thermomètre de Réaumur environ ; et, pour exciter la fermentation, l'on jette dans ce tonneau quelques morceaux de chair crue et fraîche : afin que cette fermentation puisse se prolonger et se faire en détail, on ne verse la crême de tartre et l'esprit de vin qu'à diverses reprises. De nouveau vin aigri, versé sur le marc du tonneau, devient en peu de temps du vinaigre aussi fort que le précédent.

Quelques personnes préparent aussi une pâte pour le vinaigre, avec un mélange de sel marin (muriate de soude) et de crême de tartre, à parties égales. Ce composé est ensuite arrosé à diverses reprises avec de l'esprit de sel, en suffisante quantité pour le réduire en une pâte molle qu'on jette dans les tonneaux de vinaigre jusqu'à ce qu'il acquière assez de force.

Moyen de conserver le vinaigre, par Scheele.

De tous les moyens de conserver le vinaigre il n'y en a pas de plus simple que celui de Scheele ; aucun surtout ne réunit à l'économie une plus grande facilité d'exécution. Il s'agit, d'après lui, de remplir des bouteilles de vinaigre et de les placer dans une chaudière pleine d'eau sur le feu. Quand l'eau a bouilli un quart d'heure on retire les bouteilles.

Le vinaigre cuit de la sorte se conserve plusieurs années sans se troubler ni se corrompre, aussi bien à l'air libre que dans des bouteilles à demi-pleines.

Vinaigre de cidre.

Le vinaigre de cidre se fait en ajoutant un peu d'eau-de-vie dans du bon cidre qu'on veut faire aigrir. Ce vinaigre se conserve très-long-temps en le traitant à la manière de Scheele (comme il est dit à l'article précédent.)

Moyens de reconnaître la falsification du vinaigre par l'acide sulfurique.

La falsification du vinaigre par l'acide sulfurique remonte déjà à une époque assez éloignée, et divers procédés ont été indiqués pour le faire connaître ; le meilleur de ces procédés



est blasé sur l'emploi de la solution d'hydro-chlorate de baryte. Il consiste à verser dans le vinaigre supposé falsifié de cette solution qui déterminera un précipité floconneux, jaunâtre, peu abondant, si le vinaigre ne contient pas d'acide sulfurique, et un précipité grenu blanc, très-abondant, si le vinaigre contient de cet acide.

Le précipité fourni par l'acide est pesant, il se dépose promptement, il est insoluble dans l'eau, dans l'acide nitrique; recueilli sur un filtre, lavé à l'eau bouillante, son poids indique celui de l'acide sulfurique qui a donné lieu à sa production, puisque l'on sait que 100 parties de sulfate de baryte contiennent 33,9 d'acide sulfurique, et 66,1 de protoxide de barium. On peut encore agir de la manière suivante, quoique plus longue elle est préférable: on prend 100 grammes du vinaigre à essayer, on le met dans une capsule de porcelaine; on chauffe modérément de manière à réduire, par l'évaporation, le liquide au huitième de son volume; on laisse refroidir, on traite par quatre fois son volume d'alcool à 40.°; on filtre la solution alcoolique, on y ajoute de l'eau distillée, on fait évaporer l'alcool, puis on traite par la solution d'hydrochlorate de baryte, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de précipité; on recueille le précipité sur un filtre, on le lave à l'eau bouillante, on le fait sécher, on le pèse et on déduit le poids de l'acide.

Un moyen très-simple de reconnaître la présence de l'acide dans les vinaigres est le suivant (1): on prend une certaine quantité de vinaigre que l'on suppose falsifié, on le place dans une petite capsule de porcelaine, ou mieux dans un vase de platine, puis on chauffe jusqu'à évaporation totale. Si le vinaigre ne contient pas d'acide sulfurique, les vapeurs qui s'élèvent pendant l'évaporation ne présentent rien de particulier; si au contraire il contient de cet acide, à la fin de l'évaporation on aperçoit des vapeurs d'acide sulfurique qui sont blanches, très-denses et suffoquantes. Ce moyen très-simple de reconnaître la falsification du vinaigre par l'acide sulfurique, ne donne cependant pas d'indication sur les proportions d'acide mêlé au vinaigre.

Vinaigres d'estragon, de roses; Vinaigres aromatisés.

Avant de projeter le charbon dans le vinaigre, et par con-

(1) Ce moyen a été expérimenté en présence de plusieurs personnes; il a paru très-simple et très-commode.

séquent quelques jours avant sa filtration, on y fait infuser les plantes, épiceries ou aromates dont on veut qu'il prenne l'odeur; il le conserve après avoir été manipulé par le charbon; si cet arôme n'était pas assez fort, on peut encore y suppléer après la filtration en y joignant quelques gouttes d'alcool chargé des principes odorans des matières qu'on a primitivement employées comme pour les vins aromatiques. Préparés de cette manière, ces vinaigres sont encore supérieurs à tous ceux dans lesquels on se serait contenté de faire infuser un végétal ou quelque aromate que ce soit. Ce sont les meilleurs vinaigres de table.

Autre recette pour faire le vinaigre à l'estragon.

Laissez infuser au soleil, pendant six semaines, dans un pot de grès, dans huit pintes de vinaigre, huit onces d'échalottes, huit onces d'estragon, six onces d'ail, soixante clous de gérofle, une once de menthe, une once de fleur de sureau. On aura soin d'ajouter une autre pinte de vinaigre au bout d'un mois environ.

Vinaigres de toilette.

Ce sont ceux de l'article ci-dessus que l'on filtre une seconde fois pour les purifier et les concentrer davantage. On peut d'ailleurs les obtenir dès la première fois par excès de charbon.

Vinaigres citrins, jaunes et paillets; Vinaigre d'or.

Toutes ces couleurs et teintes, modifications de la nuance jaune, et pouvant servir à l'infini, proviennent de ce qu'en sens contraire de l'excès, on n'a employé que très-peu de charbon pour la décoloration.

De la potasse qu'on peut retirer des produits de la vigne.

La vigne est un des végétaux qui donnent le plus d'alcali fixe, ou potasse; les sarmens, les vieilles souches, ainsi que les marcs et les lies de raisin, contiennent une grande quantité de potasse, qu'on peut retirer de leurs cendres.



Quand on réfléchit à la quantité énorme des vignes qui décorent le sol français, et qui produisent chaque année, par l'incinération de la grappe, de la pellicule du raisin et du sarment, une masse considérable de cendre, de laquelle on pourrait retirer plus que la quantité nécessaire de potasse à la consommation du royaume, on ne peut qu'être extrêmement étonné de voir que la potasse dont la France a besoin nous vient de l'Allemagne et de l'Amérique, tandis que nous pourrions avec la dernière facilité fabriquer la potasse dont nous avons besoin, et même en fournir aux autres puissances, si nous voulions retirer tout l'alcali que peuvent donner, nous le répétons, chaque année, les produits de la vigne.

Pour faire la potasse on prend la cendre, qu'on met dans un cuvier à double fond, sur lequel on a la précaution de mettre un lit de paille, afin que l'eau en le traversant puisse se clarifier; on remplit le tonneau de cendre, on y verse de l'eau pour qu'elle en soit recouverte d'environ trois doigts, on laisse tremper une nuit: alors on laisse couler la lessive par un robinet qu'on a adapté au bas du tonneau. Lorsqu'on veut opérer en grand, on a plusieurs rangées de tonneaux, de manière qu'on verse l'eau qui provient de la première rangée sur la deuxième, afin d'en augmenter le degré de force: car si l'eau qui a passé sur la première cendre a dix degrés au pèse-sel, en la faisant passer à travers de nouvelles cendres, elle en aura quinze, c'est-à-dire qu'elle contiendra quinze pour cent d'alcali : il faut continuer de passer l'eau sur de nouvelles cendres, afin d'obtenir le plus haut degré possible; vous mettrez alors votre lessive dans une chaudière de fer de fonte. On fait évaporer; après que le tiers ou la moitié de la liqueur sera évaporée, la potasse commencera à se précipiter dans le fond de la chaudière; on pourra l'enlever avec une écumoire, et la mettre à égoutter dans des paniers placés au-dessus de la chaudière. Vous continuerez l'évaporation jusqu'à siccité; on détache alors la potasse qui s'est attachée aux parois de la chaudière; on la réunit à celle qu'on a déjà ôtée, et on la concasse grossièrement; elle porte le nom de *salin;* on l'emploie dans cet état dans la fabrication du verre commun. Quand on veut la purifier, on la met dans un four à reverbère, fait à peu près comme ceux des boulangers, à la réserve que le foyer est placé sur chacun de ses côtés; de manière que la flamme puisse circuler sur la surface de

la potasse; au bout de quelques heures le charbon, par ce moyen, ainsi que les matières colorantes que contenait la potasse, sont brûlés, et la potasse devient d'un bleu bleuâtre, couleur que préfèrent les négocians et les consommateurs. Il faut, dans cette opération, avoir la précaution de n'augmenter le feu que par degrés, et de n'employer autant que possible que du bois qui donne une flamme vive et pure; il faut aussi prendre garde de faire entrer la potasse en fusion; car, dans ce cas, l'opération serait manquée, parce que la potasse perdrait le coup-d'œil qu'on a l'habitude de lui voir dans le commerce, et la vente en serait difficile.

C'est ainsi que l'on prépare la potasse du Rhin, de Dantzick et de Russie. Nous en avons encore une autre espèce, connue dans le commerce sous le nom de *potasse d'Amérique;* elle est d'un blanc veiné de rouge; elle est très-caustique. La différence qui existe entre cette potasse et les autres, c'est qu'elle ne contient que peu d'acide carbonique, et qu'au lieu de la calciner dans un four, on la fait fondre. On peut faire de la potasse en tout semblable à celle d'Amérique avec le salin qu'on retire de la chaudière. On en prend deux cents livres; au lieu de la faire calciner dans un four, on la met avec cinquante livres de chaux vive en poudre; on la place dans un tonneau à double fond, recouvert d'un lit de paille; on verse de l'eau sur le mélange; on couvre bien le tonneau; on laisse infuser pendant douze heures; on ouvre le robinet et on laisse couler la lessive; on verse de nouvelle eau sur le mélange, afin d'enlever l'alcali qu'il pourrait encore contenir, et on laisse couler quelques heures après. On continue ainsi jusqu'à ce que le marc ne contienne plus de potasse; on réunit les liqueurs, et on les met évaporer dans une chaudière de fer. Au fur et à mesure que l'eau s'évapore, la liqueur devient plus dense. Au moment que les dernières portions de l'eau s'échappent, elle se gonfle, se boursoufle. On attend que la fonte soit bien uniforme et tranquille; on la cercle et on la met dans des tonneaux bien fermés; car elle absorbe avec beaucoup d'énergie l'eau que contient l'air atmosphérique, et elle tombe en déliquium.

Lorsqu'elle a été ainsi préparée, elle peut être comparée aux meilleures potasses d'Amérique; elle est supérieure à la plupart de celles qu'on trouve sous ce nom dans le commerce, lesquelles ne sont souvent qu'un mélange de potasse et de sel marin.

Il est aisé de voir, par les moyens que nous venons d'exposer, combien il est facile de faire avec les cendres des sarmens des vieilles souches, de la pellicule et de la grappe de raisin, de la potasse. Si les vignerons voulaient s'en donner la peine, ils seraient récompensés de leurs travaux, par un grand bénéfice, vu surtout la grande quantité de potasse que contiennent les cendres de vigne, puisque cinq cents livres de cendres, soit de sarmens ou marc du raisin, donnent cent dix livres de potasse.

Supposons maintenant que chaque vigneron fasse, année commune, quatre mille livres de cendres, il en retirera huit cent quatre-vingts livres de potasse, qui, comptées au prix moyen cinquante francs les cinquante kilog., lui donneront quatre cent quarante francs, dont les trois quarts au moins de cette somme seront bénéfice.

Nous ne pouvons trop recommander aux vignerons et propriétaires de vignobles de faire de la potasse, pour deux causes principales : d'abord leurs intérêts, et d'une autre part pour empêcher la France de payer plus long-temps un tribut aux étrangers, en allant chercher au loin la potasse qu'elle possède chez elle.

CHAPITRE IV.

APPARTEMENS.

Nous renfermons dans ce quatrième chapitre les procédés les plus estimés sur les précautions à prendre pour préserver les appartemens de l'humidité, pour les assainir; sur les soins nécessaires à leur décoration; les meilleurs moyens relatifs au mobilier.

Moyen de garantir les murs de l'humidité.

Faites bouillir dans un pot de fer pendant un quart d'heure douze onces de goudron avec deux onces de graisse de cuisine; mêlez un peu de ce goudron à une préparation de chaux refroidie et de verre pilé, le tout passé à travers un crible,

et bien séché sur le feu, dans un pot de fer, dans la proportion d'une mesure de verre sur deux de chaux, jusqu'à ce que la préparation ait acquis la consistance d'un plâtre léger. Ce ciment doit être employé immédiatement après le mélange : il convient donc de n'en pas faire plus à la fois qu'il n'en faut pour une couche d'un pied carré sur le mur, sans quoi il deviendrait en peu d'instans trop dur pour être employé. Il faut bien prendre soin qu'aucune humidité ne s'y mêle, car si le mur n'est qu'humide, il suffira d'une couche d'un huitième de pouce d'épaisseur ; mais, si le mur est trempé, il en faudra une seconde couche. On peut ensuite mettre par-dessus, comme ciment, du plâtre fait avec de la chaux, du crin et du plâtre de Paris. Le ciment qu'on vient de décrire recuit si bien les parties de la pierre ou du marbre, quel qu'il soit, qu'elle le rend aussi durable qu'il était auparavant sujet à se casser.

Autre moyen pour préserver les murs de l'humidité.

On propose, pour y arriver, de clouer sur les murs atteints par l'humidité, et partout où il y a la moindre apparence de la formation du nitrate de potasse ou salpêtre, des feuilles de plomb laminées, aussi minces que celles dont on se sert pour doubler les boites à thé, ou renfermer le tabac ; on les fixerait avec des clous en cuivre pour les recouvrir ensuite avec du papier de tenture ordinaire que l'on collerait dessus.

Préparation propre à prévenir l'humidité des appartemens et la pourriture des bois.

Faire fondre ensemble une partie de bitume et une partie de suif ou d'autre graisse quelle qu'elle soit, en donner plusieurs couches les unes après les autres au bois que l'on désire mettre à l'abri de l'humidité, jusqu'à ce que la matière l'ait assez pénétré dans l'intérieur, et qu'il ne puisse plus en absorber en aucune manière.

Il serait possible, au lieu de graisse, de se servir de l'huile de colza, de celle de navette, et même de celle d'olives, dans les endroits où elle est commune. Quelle que puisse être l'huile employée, le vernis qui en résulte mérite la préférence sur tous les corps siccatifs, et même sur les vernis,



parce qu'ils sont sujets à s'écailler et à donner ensuite accès à l'humidité.

Rien ne s'oppose à ce qu'on l'emploie pour l'intérieur des appartemens, soit en l'appliquant immédiatement sur les murailles, derrière les boiseries, les toiles montées sur châssis. On doit ce procédé à M. Rey.

Enduit hydrofuge de M. Prosper, pour sécher les murs humides et imprégnés de salpêtre.

Pour confectionner l'enduit hydrofuge, on commence d'abord par dissoudre de la gomme élastique de cette façon :

Soyez muni d'une marmite en fonte, placez-la sur un trépied en fer, et allumez dessous une quantité suffisante de charbon de terre, le bois ayant l'inconvénient de donner parfois de la flamme qui peut allumer les matières et en causer la perte, si elle n'occasionne pas d'accidens plus graves. La manière la plus commode de faire cette opération est d'y procéder dans une cour ; mais il faut s'assurer au moins de deux heures de beau temps, parce qu'une goutte de pluie tombée dans le vase, que l'on est obligé de laisser ouvert au passage de la fumée, ferait monter rapidement et enflammer les matières.

Ces mesures terminées, remplissez votre marmite à moitié d'huile, afin de la pouvoir aisément retirer du feu quand la gomme vient à se lever. Versez dans cette huile une once de litharge par livre : faites bien dissoudre, et jetez-y une once de gomme élastique coupée en petits morceaux (1) ; il est important que ces morceaux soient parfaitement secs. Une écume épaisse annoncera bientôt la dissolution de la gomme, et la matière, en s'élevant, avertit de retirer la marmite du feu.

L'opération que nous venons de décrire donne une substance qui rend imperméable à l'eau tout papier, toile ou tissu sur lequel on l'étend convenablement. On sent de quel avantage cette matière pourrait être sur des toiles à tentes. Lorsqu'elle est sur un papier, elle peut le rendre propre à faire

(1) Il faut préalablement faire bouillir la gomme élastique dans de l'eau, afin de la rendre molle et la pouvoir couper avec les ciseaux.

des semelles qui garantissent de l'humidité : il faut placer cette semelle de papier ainsi préparée entre les deux semelles de bottes et souliers.

Passons à la seconde partie de la confection de l'enduit. Pilez dans un mortier une quantité suffisante de craie ou blanc d'Espagne, que vous passerez ensuite dans un tamis fin ; saturez de cette poudre de craie la gomme élastique toute chaude. S'il s'agit d'ouvrages délicats à faire, il faudra broyer cette craie, comme on broie toutes les couleurs, sinon pétrissez l'enduit avec de la craie pour qu'il produise une matière bien épaisse. Gardez-la ensuite autant que vous voudrez, jusqu'au moment de vous en servir.

Pour *hydrofuger,* ou garantir les murs humides à l'aide de cette composition, il faut d'abord procurer une sécheresse momentanée à la muraille par deux moyens. L'un de ces deux moyens est de faire chauffer au bain-marie de l'essence de térébenthine, et d'en laver le mur avec un gros pinceau : cette essence doit être légèrement teinte d'une couleur quelconque, afin que l'on puisse distinguer les endroits où le pinceau a passé. L'autre moyen, beaucoup moins dispendieux, consiste à faire brûler très-près du mur de petits tas de paille. Ce procédé est surtout bon pour les caves et hangars, parce que l'aspérité des murs absorberait trop de térébenthine. Dans les deux cas, il faut placer l'enduit tandis que la chaleur momentanée de la muraille dure encore.

Il s'agit maintenant de délayer l'hydrofuge. Pour cela, vous mettrez sur un feu de charbon bien allumé une quantité convenable d'huile de lin, en observant d'en mettre plus que moins, puisqu'elle peut se conserver. Jetez dans cette huile une once de litharge par livre, que l'on fait dissoudre : mêlez-y ensuite le mastic hydrofuge qui se fond dans l'huile ; ajoutez-en à mesure, jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance de peinture. Vous prendrez ensuite un gros pinceau ou brosse, et l'étendrez sur le mur comme la peinture ordinaire, en passant et repassant bien, afin de n'omettre d'enduire aucune partie. Ce mastic est tellement propre à mettre à l'abri de l'humidité, que des statues de plâtre hydrofugées sont demeurées l'hiver dans un jardin sans avoir souffert le moins du monde.

Inconvénient de l'emploi des clous de fer dans la construction des murs ou cloisons en plâtre.

Les maçons font généralement usage de clous pour attacher plus solidement les enduits de plâtre contre les parois en bois qu'ils veulent recouvrir.

Lorsque le mur ainsi garni de clous est à couvert ou dans un endroit sec, il n'y a pas grand inconvénient; mais si le mur se trouve exposé aux injures de l'air ou à l'humidité, le fer dont les clous sont fabriqués hâte plutôt sa destruction qu'il ne sert à le consolider. La raison en est fort simple : l'humidité que contient le plâtre nouvellement employé se porte sur le métal, le décompose et forme la rouille, mais cette rouille ne pouvant se former qu'en augmentant le volume du clou, elle tend nécessairement à repousser les enduits plutôt qu'à les retenir, et finit par en faire tomber des parties entières, que des fentes séparent et laissent aisément détacher.

C'est ce que l'on peut remarquer dans des murs de refend, des cloisons, des tuyaux de cheminées et même sur des pierres, qui se fendent lorsqu'on les a scellées avec des morceaux de fer.

Pour obvier à cet inconvénient, on propose de se servir de vieux clous déjà rouillés, et dont la décomposition serait d'autant moins prompte que la croûte d'oxide qui les recouvre, empêcherait l'effet de l'humidité.

Si l'on ne peut employer que des clous neufs, il faut auparavant les enduire d'une couche de vernis, ou les tremper plusieurs fois de suite dans l'huile.

Sur la meilleure construction des cheminées, par le comte de Rumford.

Les nombreux avantages que présentent les cheminées construites à la Rumford sont généralement reconnus aujourd'hui. Elles consomment moins de bois que les cheminées anciennes, répandent plus de chaleur, et, à peu d'exceptions près, ne sont point sujettes à fumer. La construction de ces cheminées est très-simple; les détails que nous allons en donner, et la planche ci-jointe, qui en offre les divers modè-

les, mettront chaque particulier en état de faire ce travail par lui-même, ou du moins de pouvoir présider à son exécution.

La meilleure disposition à donner au foyer est de l'avancer le plus qu'il sera possible, de faire l'ouverture large et haute, et de donner aux côtés de la cheminée une inclinaison telle que, d'après la nature des matériaux et leur couleur, ils puissent réfléchir dans la chambre toute la chaleur rayonnante lancée dans le foyer. M. de Rumford a trouvé qu'au lieu de disposer les côtés à angles droits 90°, comme A C et B D *fig.* 1, il fallait qu'ils formassent avec la plaque un angle de 135°, qui est un angle droit et demi. Par ce moyen, la plaque se trouve réduite au tiers de sa largeur, et la chaleur qui frappe les côtés devenus obliques est portée en avant. Pour entendre ce changement, il faut examiner les *fig.* 3 et 4.

La ligne *d e* de la *figure* 5 est ce que l'on nomme la *gorge d'une cheminée;* la *figure* 6 fait voir d'une manière très-exacte l'avancement du foyer et le changement de la gorge, qui est réduite à *d*. Cette largeur *d* ne peut être arbitraire, et M. de Rumford, d'après ses nombreuses expériences, l'a fixée à quatre pouces pour les cheminées de trois pieds et demi à quatre pieds, et à cinq pouces pour les cheminées les plus grandes. Il faut donner à la plaque ou mur du fond, toujours le tiers de la profondeur de la cheminée; si elle dépasse cette mesure de deux à trois pouces, on n'en ferait pas moins la construction; mais si la différence est plus considérable, il conviendra de rétrécir la cheminée. Quand l'ouverture du front sera trop étroite, la dépense devenant trop forte, il vaudra mieux donner aux côtés une moindre inclinaison.

Pour faciliter le passage du ramoneur, en élevant le petit mur du fond, et arrivé à dix ou onze pouces du manteau, on laissera un espace vide, en forme de porte, de dix à douze pouces de large, sur douze à quatorze de hauteur; il doit toujours être trois à quatre pouces plus élevé que l'endroit où la gorge est perpendiculaire. Cette ouverture se ferme avec des briques, une lame de plâtre ou une porte en tôle, que l'on enlève facilement lorsqu'on veut faire ramoner.

Les murs du fond et des côtés ne doivent pas avoir plus que la largeur d'une brique; il faut avoir soin de lier la nouvelle construction à l'ancienne, par des moellons, des plâtras,



et surtout terminer dans leur partie supérieure les murs de côté et du fond, d'une manière horizontale. Pour donner un libre passage à la fumée, il faut avoir soin que la partie antérieure de la gorge soit dégagée d'aspérités et parfaitement unie. Quant aux grilles destinées à contenir du charbon de terre, les meilleures dimensions pour des chambres de grandeur moyenne sont de six à sept pouces de large, sur une longueur un peu variable. On pratique dans le mur du fond une partie hémisphérique creuse, dans laquelle on place le charbon qui y est contenu par la grille.

La figure 1 est le plan d'une ancienne cheminée. A B son ouverture sur le devant; A C et B D sont les côtés ou montans, et C D le dos ou la plaque. Il est certain, d'après cette construction, que toute la chaleur qui tombera sur les faces A C et B D restera en entier dans le foyer, et sera emportée dans le tuyau.

Voici actuellement comment il faut tracer le plan d'une cheminée à la Rumford :

Menez la ligne A B, *figure* 3, et, sur le milieu de cette ligne, élevez la perpendiculaire *c d;* se plaçant ensuite debout dans la cheminée, le dos contre la plaque, on posera le fil à plomb contre la face de la gorge, dans l'endroit où elle est verticale, et l'on fera alors dormir le plomb sur la ligne *c d:* le point *e*, où il s'arrêtera, déterminera la nouvelle ouverture. A compter du point *e*, on prendra sur la ligne *e d* quatre pouces, si c'est une cheminée ordinaire, cinq pouces, si elle est très-grande; le point *f* trouvé, on mènera *g h* parallèle à A B, et ce sera sur cette ligne *g h* qu'il faudra construire le mur du fond, *c f* fera la profondeur du nouveau foyer, et si *c f* était égal au tiers de A B, on porterait moitié de *c f* de *f* en *i* et de *f* en *k;* la ligne *i k* donnerait la largeur de la nouvelle plaque; menant ensuite les lignes A *i* et B *k*, on aurait l'inclinaison des nouvelles faces; mais si l'ouverture de la cheminée est plus grande, on la réduira ainsi : de *c* milieu de A B, prenez *c* A et *c* B égales à une fois et demi *i k;* on tracera les lignes *a i* et *k b;* elles indiqueront la direction des montans. Cela fait, on élèvera sur le tracé les murs en brique, et si la largeur du front de la cheminée a été réduite, on en abaissera proportionnellement l'ouverture *figure* 4, cheminée vue en face; la ligne *a* indiquera la porte qui donne passage au ramoneur.

La forme du foyer la plus parfaite est celle dans laquelle la largeur de la plaque est égale à la profondeur du foyer, et dans laquelle l'ouverture du front est triple de cette profondeur ou de la largeur de la plaque. On voit, dans les *figures* 7, 8 et 9, comment on peut remédier aux cheminées dans lesquelles l'épaisseur du manteau, la largeur de la tablette, et les quatre pouces d'ouverture ne donnent que trop peu de profondeur. L'épaissenr du front de la cheminée en *a* n'étant que de 4 pouces et 4 pouces pour le vide du canal, la profondeur *b c*, *figure* 9, ne serait que de huit pouces. On a fait une niche *c d* pour recevoir la grille, qui a six pouces de profondeur au centre, et treize pouces de large. La partie indiquée *g* est la porte du ramoneur. On voit, dans le plan, *figure* 7, et dans l'élévation, *figure* 8, la diminution faite à la largeur du front de la cheminée et la disposition de nouveaux montans. Il arrive quelquefois que les ouvriers, en tirant les lignes qui donnent les côtés, en changent l'inclinaison et l'augmentent, en portant en arrière leur ligne, comme on peut le voir *figure* 10. Si du point *c* on avait mené *c o*, l'obliquité serait trop grande, et l'angle aurait plus de 135°. La *figure* 14 indique une constiuction dans laquelle la largeur de la plaque est plus grande que le tiers du front de la cheminée. Moyen de tracer un angle de 135°, *figure* 12 : ayant disposé trois carrés égaux de l'angle *c*, menez la diagonale *c f*, l'angle *d c f* aura 135°, car il vaudra un angle droit de 90° plus sa moitié. Dans les cheminées qui fument, on est obligé de diminuer l'angle, suivant que ce défaut est plus ou moins fort ; les angles *d c e*, *d c i* indiquent ce changement. Quand le sommet de la gorge, se trouve loin du feu comme dans les *figures* 13 et 14, il faut l'abaisser, ce qui se fait très-bien en changeant la gorge ; ou en plaçant des lames de plâtre qui se trouvent appuyées dans toute leur longueur sur une tringle en bois, qui passe d'un jambage à l'autre.

Moyen d'empêcher les cheminées de fumer.

Placez au haut de la cheminée un châssis avec une porte de chaque côté, suspendue sur ses gonds et tenue onverte au moyen d'une mince tringle de fer courant de l'une à l'autre, et attachée à un crampon à chaque bout par un anneau. Quand il n'y a pas de vent, ces portes sont en repos, et



chacune forme un angle de quarante-cinq degrés, qui diminue du côté du vent en proportion de sa force, et s'élargit dans la même proportion du côté opposé. Quand le vent est fort, la porte qui lui est opposée se ferme, pendant que celle qui est vis-à-vis, s'ouvre aussi large que possible. Si le vent frappe un angle du châssis, il ferme les deux portes, et les ouvre, s'il frappe du côté opposé. Cette expérience a été essayée avec succès sur une cheminée qui avait toujours rempli la chambre de fumée, et qui, depuis, n'a jamais fumé. La dépense est insignifiante et le procédé bien simple.

Manière prompte et certaine d'éteindre le feu qui a pris à une cheminée.

Du premier instant que le feu vient à se manifester dans le tuyau d'une cheminée, il faut étaler le plus largement qu'il est possible tous les tisons et toute la braise qui peuvent s'y trouver allumés; on jette ensuite dessus cinq à six poignées de fleur de soufre, ou de soufre lui-même réduit en poudre plus ou moins fine; on enferme, le mieux possible, l'ouverture, soit avec une table, soit avec une porte, ou mieux encore le devant de la cheminée; on couvre avec un drap mouillé fortement retenu dans le dessus et sur les côtés, pour empêcher la communication et les courans d'air extérieurs.

Le soufre projeté sur les charbons s'enflamme sur-le-champ; il s'empare de suite de tout l'oxigène de l'air contenu dans la cheminée; la combustion et la flamme cessent à l'instant. Comme, par ce moyen, aussi simple que facile, on peut éviter de grands désastres, il serait bon d'avoir la précaution de tenir en réserve, dans chaque ménage, deux livres au moins de soufre pulvérisé pour s'en servir en cas d'accident.

Mais, comme une matière aussi combustible que le soufre pourrait encore donner des craintes sur l'emploi qu'on se propose dans les incendies de cheminées, comme il paraîtrait encore à craindre qu'au lieu de les diminuer, il pourrait au contraire les augmenter, il a été constaté, autant par la théorie que par la pratique, qu'il était possible d'y avoir recours avec le plus grand succès. M. Darcet en a fait l'expérience dans une cheminée de l'hôtel des Monnaies, à Paris: comme elle n'avait pas été ramonée depuis très-long-temps, on y mit le feu avec quelques fagots une fois bien allumés,

dans toute la hauteur de la cheminée ; on fit brûler le soufre ; on ferma aussi hermétiquement qu'il fut possible, et l'incendie cessa sur-le-champ ; on répéta trois fois l'expérience, et le résultat fut le même. On recommande encore de plus de ne pas déboucher la cheminée que la combustion du soufre ne soit entièrement terminée et la cheminée complètement refroidie pour bien éteindre la suie.

Peinture en noir très-peu coûteuse, fait avec des substances terreuses et minérales.

Prenez de la marne pierreuse bleuâtre que l'on trouve dans les mines de cuivre, d'étain et de plomb (surtout dans les mines de cuivre) et de la pierre ferrugineuse, et en quantités égales de belle marne bleu d'ardoise et d'ocre, et faites broyer et réduire le tout en poudre très-fine, à une quantité donnée des matières que nous venons d'indiquer. Quand elles sont mêlées, ajoutez du noir de fumée dans la proportion d'un huitième de leur poids, c'est-à-dire que le mélange se compose de sept huitièmes de substances terreuses et minérales et d'un huitième de noir de fumée. Il produit une peinture noire de qualité supérieure pour le bois, le fer, la grosse toile, ou toute autre machine susceptible d'être peinte. Mais, quand on veut se servir de cette peinture, elle doit être broyée ainsi qu'on le fait pour toutes les couleurs avec de l'huile, comme le pratiquent les marchands de couleurs et les peintres. On choisira de préférence leur huile bouillie ; quand le mélange sera bien opéré et que la peinture sera au degré de perfection où doivent arriver en général toutes sortes de peintures, on pourra s'en servir avec la brosse suivant l'usage. On peut, au lieu de noir de fumée, employer le noir d'ivoire ; mais, en général, on préfère le premier.

Peinture nouvelle pouvant être substituée avec avantage à la peinture en détrempe.

Il n'est personne qui n'ait été exposé à souffrir de l'odeur désagréable dont on est frappé lorsqu'on entre dans des appartemens fraîchement peints en détrempe. Aussi n'est-ce qu'après avoir laissé quelque temps ces appartemens exposés au contact de l'air, qu'on se permet de les habiter. Le pro-



cédé que nous faisons connaître remédie à cet inconvénient, en substituant à la dissolution de colle dont on se sert ordinairement pour délayer la matière colorante, du sérum de sang de bœuf. On le doit à un médecin espagnol qui a fait plusieurs expériences avec cette peinture, et en a toujours obtenu les résultats les plus satisfaisans.

Voici comment il est convenable de procéder :

1.° On recommande à un boucher de recevoir le sang d'un ou de plusieurs bœufs dans des vases propres. Lorsque ce sang est tout-à-fait refroidi, c'est-à-dire trois ou quatre heures après qu'il a été tiré, on incline légèrement les vases, et on décante, par ce moyen, une liqueur claire et légèrement teinte d'ambre. On la passe au travers d'un linge, pour en séparer les parties du caillot qui auraient pu se détacher et se mêler avec elle.

2.° On réduit en poudre de la chaux vive sur laquelle on a jeté une petite quantité d'eau, seulement pour diminuer l'adhésion de ses parties intégrantes. On passe cette poudre au travers d'un tamis et on la dépose sur-le-champ dans des boîtes ou des bouteilles exactement fermées.

3.° Lorsqu'on veut faire usage des deux matières ci-dessus, on verse d'abord le sérum dans un vase de bois ou de terre, et on y délaie une quantité suffisante de chaux pulvérisée, comme il vient d'être dit : on a soin de donner au mélange une liquidité convenable pour qu'il puisse être étendu facilement avec le pinceau sur les surfaces qu'il doit recouvrir.

4.° Il ne faut pas préparer à la fois une trop grande quantité de cette peinture, car elle s'épaissit très-promptement, et, lorsqu'elle a trop de consistance, elle ne peut plus servir. On remédie cependant à cet inconvénient en entretenant la fluidité toujours au même degré par l'addition d'une quantité suffisante de sérum, qu'on doit toujours avoir auprès du vase dans lequel est la peinture, afin d'y avoir recours au besoin.

5.° La couleur ainsi disposée doit être employée le plus promptement possible.

6.° Comme la peinture qui résulte de l'application de cette préparation est toujours blanche, et qu'on peut désirer une couleur différente, on l'obtient en ajoutant au sérum, en même temps que la chaux, des terres bolaires de l'espèce de celles qui sont rouges, noires, vertes ou jaunes. On peut même obtenir une belle couleur bleue en se servant du verre

bleu fait avec l'oxide de cobalt, pourvu que ce verre soit en poudre impalpable.

7.° L'addition des matières bolaires colorées devant nécessairement affaiblir la force de la composition, on peut la maintenir au même degré de solidité, en ajoutant au sérum qui sert à délayer cette composition, quelques blancs d'œufs ; mais il faut surtout éviter d'en trop mettre, parce qu'alors la peinture serait sujette à s'écailler.

8.° Cette peinture ne peut être appliquée que sur des boiseries ou sur des enduits de plâtre qui préalablement n'auraient pas été recouverts de peinture à l'huile.

9.° Comme une seule couche ne suffit pas, on peut en mettre deux ou trois sur les surfaces qu'on veut bien pénétrer ; mais il faut, avant d'en donner une nouvelle, que celle qui a été appliquée soit parfaitement sèche.

10.° On peut donner à cette peinture un beau poli par le frottement, comme à toute autre espèce de peinture ; seulement il faut observer qu'il est préférable de graisser les linges qui servent à frotter avec du blanc de baleine plutôt qu'avec toute autre espèce d'huile.

11.° On ne doit se servir, pour délayer la peinture blanche ou colorée, que de sérum frais et qui n'ait pas éprouvé d'altération, autrement la peinture serait de mauvaise qualité et peu solide.

La conservation du sérum exige, surtout pendant l'été, beaucoup de précautions, parce que ce fluide a une grande disposition à se putréfier. Il est donc essentiel de le garder dans un endroit frais, et d'examiner, avant de l'employer, s'il ne commence pas à exhaler une mauvaise odeur; car, dans ce cas, il faudrait se garder de s'en servir.

Par la même raison, on doit avoir soin de tenir propres les vases dans lesquels on garde le sérum, et de les laver fréquemment avec de l'eau chaude, pour enlever les portions altérées de ce fluide dont les parois du vase pourraient être imprégnées (1).

Autre procédé qui remplace avantageusement la peinture à l'huile.

Prenez des caillebottes fraîches dont vous broyez les mor-

(1) Le fiel de bœuf purifié peut avantageusement remplacer le sérum.

ceaux dans une terrine ou dans un mortier avec une spatule. Après cette opération, mettez-les dans un pot avec une égale quantité de chaux bien éteinte et devenue assez épaisse pour être pétrie. Remuez bien ce mélange sans ajouter d'eau, et vous obtiendrez bientôt un fluide blanc qu'on peut appliquer avec autant de facilité que le vernis, et qui sèche très-vite; mais il faut l'employer le même jour; car il deviendrait trop épais le lendemain.

L'ocre, le bol d'Arménie et les couleurs qui tiennent avec la chaux, peuvent être mélangés avec cet ingrédient, suivant la couleur qu'on veut donner au bois; mais il faut avoir soin, en ajoutant une couleur au premier mélange des caillebottes avec la chaux, qu'il n'y ait que très-peu d'eau; autrement la peinture serait moins durable.

Quand on a mis deux couches de cette peinture, on peut les polir avec une pièce d'étoffe de laine ou une autre substance convenable, et elles deviendront aussi brillantes que le vernis. Il est certain qu'aucune espèce de peinture n'est aussi peu coûteuse, mais elle a, de plus, d'autres avantages. On peut mettre deux couches le même jour et les polir, car elles sèchent promptement et n'ont point d'odeur. Si l'on veut rendre cette composition plus solide dans les endroits exposés à l'humidité, après que cette peinture a été bien polie, on peut passer dessus du blanc d'œuf. Cette précaution lui donne une solidité égale à celle de la peinture à l'huile.

Peinture à la pomme de terre.

Prenez une livre de pommes de terre pelées, bien cuites; écrasez-les, tandis qu'elles sont encore chaudes, dans trois ou quatre livres d'eau bouillante, puis passez-les dans un tamis de crin. Après quoi, ajoutez-y deux livres de bonne craie en poudre très-fine, que vous aurez auparavant bien délayée dans quatre livres d'eau, et remuez le tout. Il en résultera une sorte de colle susceptible de recevoir toute espèce de couleur, même celle de la poudre de charbon, ou de brique et du noir de fumée, dont on pourra se servir comme d'un moyen économique pour peindre des battans de porte, des murs, etc.

Méthode particulière pour le collage des papiers et la destruction des punaises.

Lorsque les murs ne sont pas unis, on les gratte d'abord,

soit avec un outil, soit au moyen d'une pierre de grés; on prend ensuite, pour une chambre de dix pieds de hauteur sur quinze pieds de longueur et de largeur, une livre de colle que l'on humecte légèrement. Une heure après, on la met devant le feu avec trois chopines d'eau, on y joint huit onces de térébenthine (la résine et non l'essence), et on la laisse cuire pendant une demi-heure, en la remuant continuellement. Lorsque la térébenthine est entièrement dissoute, on enduit les murs de deux ou trois couches de cette colle à chaud; on prend ensuite, pour coller le papier, de la colle de farine dans laquelle on fait encore dissoudre au feu de la térébenthine dans la proportion de cinq ou six onces par livre de colle, ayant toujours soin de bien la remuer, sans quoi la térébenthine tacherait le papier, si elle n'était pas bien dissoute dans la colle. Cette manière a le grand avantage de détruire les punaises qui se trouvent dans beaucoup d'appartemens, lesquelles sont recouvertes par les premières couches dont on enduit d'abord les murs.

Encaustique. Procédé pour peindre les carreaux de chambre et les rendre brillans.

Si les carreaux sont neufs, nettoyez, grattez et lavez-les; quand ils sont secs:

1.° Donnez une première couche de gros rouge infusé dans l'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait fondre de la colle de Flandre;

2.° Etendez mince une seconde couche à fond, de rouge de Prusse, broyé à l'huile de lin, et détrempé à la même huile, où vous aurez mis un peu de litharge;

3.° Faites fondre de la colle de Flandre dans de l'eau bouillante; retirez le pot du feu; jetez-y du rouge de Prusse, que vous y laisserez infuser, et incorporez-le bien en remuant avec la brosse: employez cette couleur tiède;

4.° Quand cette dernière couche sera sèche, frottez le carreau avec la cire ou de l'encaustique. Elle sert à son tour à fixer et attacher la détrempe.

Manière de lustrer les poëles, les plaques de cheminées, et autres ustensiles en fonte.

Il faut, avant tout, bien nettoyer la pièce qu'on veut lus-

trer, soit avec une forte brosse, ou un petit balai, en ôter la rouille et la poussière avec de la pierre ponce, ou avec du sable siliceux. Ensuite piler quatre onces de plombagine ou mine de plomb : lorsqu'elle est pulvérisée on la dissout dans un pot avec un demi-septier de vinaigre, pour en frotter tout ce qu'il est question de nettoyer avec une brosse; la dessication entièrement achevée, ou frotte jusqu'à ce que le poli soit aussi luisant qu'une glace.

Moyen de bronzer et d'aventuriner les plâtres, bustes, statues, bas-reliefs, et médaillons.

On commence par donner une couche générale, et le plus uniment possible, d'une couleur verte quelconque broyée à l'huile siccative, mais sans vernis : la terre verte ou de Vérone est celle qui donne les nuances les plus rapprochées de celles du bronze métallique. Lorsque la couleur commencera à devenir happante, c'est le moment qu'il faut saisir; on le reconnaîtra au doigt. Alors on prendra du bronze moulu, de telle couleur que l'on jugera à propos, soit blanc ou cuivre, et en en prenant une pincée, on en chargera le pouce ou l'index pour les passer ainsi sur tout les resauts ou endroits saillans, laissant le reste dans son intégrité. De toutes les manières de bronzer, celle-ci est la plus expéditive, et en touchant ainsi les ressauts avec intelligence, on imitera le bronze de façon à faire illusion.

Les plâtres laissés en blanc sont sujets à se salir par la poussière, et une fois salis, ils sont absolument de rebut; mais ces mêmes objets prennent au contraire un tout autre prix lorsqu'ils sont bronzés, et deviennent alors véritablement meuble. De beaux plâtres, bien réparés et recouverts d'une couleur de bronze, se nettoient très-facilement, soit au plumeau, soit avec un soufflet. Ils se lavent même avec une éponge lorsqu'ils sont couverts d'ordures de mouches, avantage que ne présentent pas les plâtres dans leur état primitif.

Lorsqu'on voudra aventuriner, on devra donner d'abord une couche de laque broyée à l'huile siccative en y mettant du blanc dit *d'Espagne* si l'on veut une couleur plus claire, et on touchera les ressauts de la même manière que pour les bronzes verts. Quant à l'imitation du porphyre, on couchera d'abord de laque foncée, et on formera les petits parallélo-

grammes caractéristiques de cette pierre, avec un pinceau épointé, que l'on coupera carrément; leur couleur rentre plus ou moins dans la couleur blanche. Les plus beaux porphyres sont ceux de la Thébaïde, de couleur rouge. Les carrières du beau porphyre vert antique sont perdues. La Corse fournit un très-beau porphyre bleu et orbiculaire. Ce dernier est aussi rare que cher, et n'est connu que depuis quelques années. Il en est de même du porphyre orbiculaire de couleur brune.

C'est ainsi que l'on pourra encore imiter tous les marbres, jaspes, granit, brèches et autres pierres de couleur, en leur donnant d'abord le fond et en les veinant convenablement. Comme toutes ces pierres sont susceptibles de recevoir un très-beau poli, on vernira par-dessus la couleur avec un vernis siccatif quelconque recouvrant la pièce, afin de la garantir de la poussière jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement sèche. Le bronze peut aussi se vernir à volonté, à moins qu'on ne préfère le laisser dans son effleurissement.

Moyen pour donner aux figures de plâtre l'apparence du marbre; nettoyage parfait et instantané des marbres, ainsi que des groupes et figures en biscuit de porcelaine.

Afin de donner aux plâtres le poli et l'apparence du marbre blanc, on fera fondre, à chaud, une once, plus ou moins de savon blanc, dans de l'eau de pluie ou de rivière, de manière à former une eau de savon très-légère, propre à enduire la figure que l'on veut polir, en évitant avec soin de faire mousser cette eau. Lorsque le plâtre aura embu l'humidité, et qu'il sera bien sec, on le frottera doucement avec un linge fin; cette manipulation donnera au savon son lustre, et la statue ou figure de plâtre aura toutes les apparences du plus beau marbre blanc.

Pour nettoyer à fond les marbres et les porcelaines, on évitera, surtout pour les objets les plus délicats, de se servir de brosses, parce que leurs crins s'engagent dans les parties saillantes et déliées, dans les feuillages, etc., les cassent et dégradent par conséquent l'objet. Quant aux grandes surfaces unies ou méplates, on se servira d'éponges ordinaires.

On préparera en conséquence un bain composé d'une partie d'acide nitrique ou eau forte, et de cinquante parties



d'eau. Si l'objet est petit, on se contentera de le plonger dans le bain, et, presqu'au moment de l'immersion, le nettoiement s'opère de lui-même; il suffit de le rincer ensuite à l'eau pure et fraîche et de le laisser à l'abri de la poussière. Si l'objet est grand on le nettoie à l'éponge imbibée de l'eau du bain, et on le rince à grande eau en la jetant par-dessus. C'est ainsi que l'on peut rendre leur valeur à des groupes de biscuit et à des cartels de pendule, lors même que la poussière les a le plus noircis et le plus altérés. Cette opération a été exécutée en grand sur les marbres de l'hôtel-de-ville d'Amsterdam, qui se trouvaient fortement encrassés par le laps des temps, et non-seulement elle leur a rendu leur fraîcheur, mais ils ont encore acquis une *morbidesse*, un *flou* qui a fait l'admiration des connaisseurs.

Moyen d'assainir les appartemens et les tissus.

Les agens propres à un pareil effet sont ceux qui sont chimiquement capables de décomposer complétement les *vapeurs* animales avec lesquelles la cause de la contagion paraît avoir une grande analogie. Le chlore est l'agent désinfectant par excellence. Pour assainir une salle, une maison, on y répand le chlore gazeux en grande quantité, si le lieu peut être inhabité pendant un jour. Pour une chambre ordinaire, on prend quinze grammes de peroxide de manganèse en poudre, cinquante grammes de sel marin, vingt-cinq d'acide sulfurique concentré et vingt-cinq d'eau qu'on mêle d'abord avec l'acide. Les quatre substances sont ensuite déposées dans une terrine en grès qu'on place sur quelques charbons incandescens, et l'on ferme l'habitation aussi bien que possible. Au bout de vingt-quatre heures, ou même de douze heures, la fumigation est terminée. Pour désinfecter un tissu quelconque, on doit le laver avec du chlore liquide, ou même le plonger dans la dissolution. On se préserve ordinairement des contagions et même des fièvres qui tiennent au voisinage des marais, en se lavant les mains avec du chlore liquide. L'habitude générale qu'on a de porter les mains à la figure, fait qu'on se trouve exposé tout le jour à une faible émanation de ce gaz.

Emploi du chlorure de chaux pour détruire l'odeur de peinture récente.

On dispose dans l'appartement qui doit être soumis à

l'action du chlore, des planches de trois pieds de long, sur deux de large; on répand sur ces planches du foin légèrement mouillé, on saupoudre ce foin de chlorure, et on laisse le tout pendant quelques jours, en ayant soin de tenir l'appartement fermé.

Le chlore émané des chlorures, par l'action décomposante de l'acide carbonique de l'air, se répand dans l'appartement et neutralise l'odeur de peinture.

Si on veut, en même temps qu'on enlève l'odeur, faire disparaître l'humidité, on dispose sur des assiettes ou dans des terrines des fragmens de chlorure de calcium, du muriate de chaux fondu qui, avide d'humidité, attire l'eau de l'atmosphère et se liquéfie.

On peut aussi à l'aide du chlore, arriver au même but; l'opération se fait de la manière suivante : on dispose dans le milieu de l'appartement une petite terrine de grès; on la place sur une brique chauffée ou sur un petit fourneau contenant peu de feu; on met ensuite dans cette terrine une once d'oxide de manganèse et trois onces d'acide hydrochlorique du commerce, on mêle en remuant avec un tube de verre, et on ferme les croisées et les portes de l'appartement pendant vingt-quatre heures.

On peut encore se servir du chlorure de chaux et activer le dégagement du chlore en versant sur ce chlorure placé dans une terrine, de l'eau aiguisée d'acide sulfurique.

Préparation d'une liqueur pour teindre l'os, l'ivoire et le bois.

Prenez du fort vinaigre blanc dans un vase de verre, mettez-y de la limaille de cuivre avec un peu de vitriol romain, de l'alun et du vert-de-gris; laissez infuser ces ingrédiens pendant sept jours; ensuite faites-les bouillir dans un vase, jettez-y l'os, l'ivoire ou le bois; la liqueur prendra sur ces divers objets et leur donnera une couleur verte. Si on veut une autre couleur, comme le rouge, le bleu, le jaune, on fait infuser dans le vinaigre, avec un peu d'alun, du bois de Brésil, des bois de France ou d'autres objets de couleur pareille.

Procédé suivi en Allemagne pour donner à l'orme et à l'érable l'apparence du bois d'acajou.

Quand vous aurez aplati et rendu bien unies des branches



d'orme ou d'érable auxquelles vous voulez donner l'apparence de l'acajou, vous les lavez bien avec un peu d'eau forte délayée dans de l'eau ordinaire ; prenez quelques drachmes de sang de dragon, selon la quantité dont vous avez besoin en tout, avec moitié autant de racine d'orcanette et un quart d'autant d'aloès, et faites fondre ces ingrédiens dans quatre onces d'esprit de vin éprouvé, pour chaque drachme de sang de dragon. Dès que les planches sont sèches, vernissez-en le dessus avec cette teinture en vous servant d'une éponge ou d'une brosse douce de peintre. Elles auront, à ce qu'on assure, même après avoir servi, l'apparence de l'acajou, de manière à tromper l'œil de tout observateur qui n'y fera pas la plus scrupuleuse attention.

Préparation des coutils dont on forme les lits de plume et les oreillers, afin d'y retenir le duvet.

On étend le coutil sur une table ; on le frotte avec un morceau de cire, du côté où doit être la plume. Pour étendre la cire bien également, et la faire pénétrer dans le tissu, on appuie fortement avec le cul d'une bouteille, en la faisant glisser tout le long de la toile. On se sert de cire jaune pour le coutil rayé, et de cire blanche pour le coutil blanc.

Manière de retendre aisément les draperies de lit et de rideaux de fenêtre après le blanchissage.

Décousez vous-même les draperies, afin de bien vous souvenir plus tard comment elles étaient cousues; étendez-les ensuite sur une table, et couvrez-les à leur partie supérieure d'un grand papier, que vous fixerez sur les draperies avec des épingles; vous en soulevez alors un coin jusqu'aux premiers plis, et vous marquerez ces plis sur le papier, soit par un pli volant, soit avec un crayon. Vous procéderez ainsi jusqu'à la fin du papier et de la draperie; vous conserverez bien ce papier, et quand le blanchissage aura effacé les traces des plis et de la draperie, vous en retrouverez les marques en étendant de nouveau la draperie sur le papier, et en marquant à la draperie les plis du papier, ainsi que vous avez d'abord marqué au papier les plis de la draperie.

Les pentes et draperies ainsi préparées et cousues, il vous

sera facile de les remettre en place au moyen de quelques clous d'épingle.

Matelas de mousse et de zostère.

Plutôt que de faire coucher les petits pâtres et autres derniers domestiques dans les granges, sur la paille, faites préparer pour eux des matelas de mousse, si les localités vous en fournissent. Après l'avoir dégagée de la terre et autres corps adhérens, mettez-la sécher, puis placez-la entre deux toiles, à l'épaisseur de vingt-deux à vingt-sept décimètres. Piquez-la de place en place, pour l'empêcher de se peletonner. Ces matelas de mousse sont frais, moelleux; ils sont plus sains que les matelas de laine ou de crin, et ne sont pas exposés aux visites des teignes. On rétablit la mousse dans son premier état, en la battant avec des gaules.

La zostère, plante marine, appliquée au couchage par M. Damiens, rue Bellefonds, N.o 19, à Paris, semble justifier l'emploi de la mousse. Ce coucher, pour lequel il a été pris un brevet d'invention récent, est, dit-on, beaucoup plus sain, et tout aussi doux que la laine; il n'a pas l'inconvénient de s'imprégner de miasmes et d'engendrer des insectes. Son usage est économique; une expérience de plusieurs années garantit ces avantages, reconnus par l'Académie des Sciences, dans sa séance du 1.er juin 1835.

CHAPITRE V.

ÉCLAIRAGE.

Chandelle économique qui ne coule point, et qui a toute l'apparence de la bougie.

Faites fondre huit livres de cire blanche dans un vase long et étroit; ajoutez deux livres du suif le plus pur.

Quand le tout sera bien fondu et mêlé, trempez-y des chandelles de huit à la livre, et retirez-les au bout de quelques instans, elles se couvriront d'une couche de cire qui

doit avoir à-peu-près une ligne d'épaisseur. Réiterez l'opération, si cette épaisseur n'est pas assez forte; suspendez ensuite les chandelles par les mèches, pour les laisser sécher.

Quand la chandelle est allumée, la cire, se fondant beaucoup moins vite que le suif, forme une espèce de rebord qui le retient et l'empêche de couler, et le suif que l'on a mêlé avec la cire facilite l'union de la couche de cire à la chandelle, qui est au-dehors absolument semblable à la bougie.

Moyen de faire des mèches de lampe qui ne coûteront absolument rien.

A mesure que vous aurez des bas de coton blanc ou des bonnets d'homme à raccommoder, ramassez-en les morceaux usés, sans être troués; puis placez perpendiculairement entre vos genoux le petit bâton, semblable à une canule, qui sert à entrer la mèche; entourez-le d'un morceau de tricot, et cousez solidement ce morceau, soit par un surjet à points couchés, soit par un point d'épinette très-rapproché : on sent qu'il ne faut point faire de pli rentré à cette couture. Vous pourrez remplacer le petit instrument à mèches par un bâton arrondi de semblable grosseur, et le revêtir dans toute sa longueur d'une bande tricotée ainsi cousue. La couture achevée, on tire le bâton, et l'on coupe la bande contournée en morceaux de la grandeur d'une mèche ordinaire. Mais, comme à chaque fois que l'on coupe, la couture interrompue se découd, il vaut mieux mesurer la longueur des mèches quand la bande cousue revêt encore le bâton, et faire un point d'arrêt à la fin de chaque mesure avant de passer à une autre. On coupe ensuite sous chaque point d'arrêt. Ces mèches sont aussi bonnes que celles que l'on achète chez les lampistes.

Procédé pour faire les briquets phosphoriques.

Après avoir coupé un morceau plus ou moins long d'un tube de verre, on le ferme par une de ses extrémités, après avoir insinué dans l'intérieur un petit bâton de phosphore; on le ferme avec un bouchon de liége ordinaire creusé de manière à y faire entrer le tube de verre en entier.

Pour s'en servir, on débouche le tube, on y plonge une allumette soufrée pour enlever une parcelle du phosphore

qu'il renferme; puis après avoir rebouché, on frotte l'allumette imprégnée de phosphore sur le liége, elle s'enflamme de suite. Tout ceci doit s'exécuter le plus promptement possible, car le phosphore, par le contact de l'air entre vite en incandescence; c'est même pourquoi on le tient continuellement dans l'eau pour le garder.

Procédé pour composer les briquets oxigénés.

Triturez légèrement, et avec beaucoup de précaution, dans un mortier de bois, trois gros de chlorate de potasse (muriate de potasse sur-oxigéné) délayé dans un peu d'eau gommée; ajoutez-y un gros de fleur de soufre lavée et environ dix-huit grains de vermillon pour donner de la couleur à la pâte. Mêlez bien exactement le tout avec précaution, crainte d'explosion. Trempez dans cette préparation chimique des allumettes soufrées, en sorte qu'elles soient marquées d'une petite tache rouge, et laissez-les sécher à l'ombre.

Préparez d'un autre côté un petit flacon de verre dans lequel vous mettrez de l'amiante que vous imbiberez d'acide sulfurique (huile de vitriol) très-concentré; si l'on trempe légèrement une allumette préparée dans le flacon contenant de l'acide sulfurique et de l'amiante, à l'instant l'allumette s'enflammera. Cet effet est dû à la propriété qu'a l'acide sulfurique de décomposer le chlorate de potasse et de s'enflammer.

Les allumettes oxigénées telles que nous venons d'en indiquer la composition, et que l'on vend dans le commerce, quoique bien confectionnées, ont le grave inconvénient d'attirer l'humidité, contre laquelle elles ne sont point défendues. Elles deviennent ainsi incapables de remplir le but désiré.

M. Pajot de Laforest, pour parer à cet inconvénient, a fait fabriquer, d'après son procédé, des allumettes qui n'ont pas ce défaut. Nous allons en faire connaître la composition.

Préparation des allumettes oxigénées d'après le procédé de M. Pajot de Laforest.

Prenez deux gros de chlorate de potasse très-pur et très-sec, dix-huit grains de fleur de soufre, neuf grains de lycopode, six grains de sucre candi pulvérisé, neuf grains de gomme arabique, et du mucilage clair de gomme adragant,



suffisante quantité pour faire la pâte; mêlez bien, après avoir pulvérisé chaque substance séparément, et le dernier mélange fait, ajoutez-y peu-à-peu, sur le marbre, le chlorate en appuyant peu la molette de buis et ayant soin de changer souvent la portion qui se trouve dessous. Lorsque le mélange sera à-peu-près exact, imbibez-le avec du mucilage clair de gomme adragant, jusqu'à ce qu'il ait la consistance suffisante pour l'appliquer aux allumettes, et, dans cet état d'humidité, achevez de le rendre intime, en l'agitant un peu dans un mortier de marbre, avec une spatule de bois.

Quand les allumettes seront faites et entièrement sèches, trempez légèrement la partie chargée de la composition inflammable dans de la fleur de soufre fondue, et retirez-la aussitôt; par ce moyen, il se forme une légère couche de soufre, qui fait l'office de vernis très-solide, et qui s'oppose à toute influence de l'atmosphère.

M. Pajot de Laforest est parvenu non-seulement à garantir les allumettes ainsi préparées, contre l'humidité que le muriate oxigéné attirerait continuellement, mais encore à pouvoir les faire voyager sans danger et les garder long-temps dans l'eau sans que leur qualité soit altérée et qu'elles soient moins susceptibles d'une inflammation subite par l'action de l'acide sulfurique. Elles ont aussi l'avantage de se conserver long-temps sans rien perdre de leur qualité. Il faut avoir la précaution d'émousser légèrement la pointe de l'allumette, avant de la plonger dans le flacon contenant de l'amiante humectée d'acide sulfurique, ce qui doit se faire avec promptitude et légèreté.

Moyen facile de se procurer de l'amadou.

Comme le plus souvent on se trouve privé d'amadou ordinaire, on peut aussitôt s'en procurer, soit en brûlant des morceaux de linge vieux, du gros papier à envelopper le sucre, et beaucoup mieux encore les vieux morceaux de coton usés et rejetés comme inutiles dans le raccommodage des bas. Il suffit de les étouffer à l'instant même où ils viennent de flamber, dans une boëte de fer-blanc ou de bois épais. Pour peu qu'on batte le briquet, et qu'une étincelle vienne à toucher ces matières encore à moitié charbonneuses, on peut facilement faire clairer une allumette.

Procédé pour la dépuration des huiles d'éclairage par l'acide sulfurique.

A cent parties d'huile de colsa, ajoutez une partie d'acide sulfurique étendu dans six fois son poids d'eau, agitez ensuite fortement le mélange, et, dès qu'il est fait, laissez-le en repos jusqu'à ce que l'huile se soit éclaircie : lorsqu'elle est parfaitement claire, la dépuration est faite. Il y a au fond du vase une liqueur acide et un peu colorée. On sépare l'huile d'avec le dépôt, et, pour s'assurer qu'elle ne retient plus d'acide, on y ajoute quelques onces de craie en poudre ; on agite et on laisse de nouveau reposer l'huile.

Le rôle qu'a joué ici l'acide sulfurique, quoique étendu d'eau, a été de priver l'huile de toute son humidité, et de lui enlever une substance mucoso-extractive dont la présence dans l'huile diminue l'énergie de la combustion, charbonne la mèche et produit beaucoup de fumée. C'est donc de la soustraction de ces principes étrangers aux huiles que dépend la qualité qu'elles doivent avoir pour bien éclairer.

Autre procédé. Le procédé que nous allons indiquer consiste à ajouter à cent parties d'huile de colsa dix parties d'eau dans laquelle on aura délayé une partie de farine ; on agite bien le mélange, ensuite on le fait chauffer jusqu'à ce que l'eau ajoutée soit évaporée, ou plutôt jusqu'à ce que l'huile cesse d'avoir de l'homogénéité avec les substances qu'elle tenait en suspension : alors, dans cet état, elle est dépurée ; au bout de vingt-quatre heures, elle est fort claire et ne diffère pas en qualité de celle qui a été préparée avec l'acide sulfurique.

Dans la pratique de ce procédé, on observera de chauffer graduellement, et de ne pas élever la température au-dessus de quatre-vingts degrés du thermomètre de Réaumur. Cette chaleur est suffisante pour opérer la coction de la farine et de la substance mucoso-extractive que contient l'huile. Une plus forte chaleur colorerait l'huile, ce qui lui ôterait un coup-d'œil agréable.

CHAPITRE VI.

BLANCHISSAGE. — DÉGRAISSAGE. ART D'ENLEVER LES TACHES. BLANCHIMENT DES TOILES.

Ce chapitre comprend tout ce que la chimie-pratique a su ajouter dans ces derniers temps à l'art immémorial de la buanderie, à l'art plus récent du dégraissage, enfin au blanchiment des toiles nouvellement tissées.

Triage du linge.

La première opération de la lessive consiste à trier le linge, non-seulement en trois lots, savoir : le linge fin, le linge de couleur et celui de cuisine ; mais encore à rassembler les objets pareils, afin de les compter et de les mettre ensemble dans le cuvier : ainsi l'on sépare tous les draps, puis les serviettes, les chemises, etc. Cette opération est à la fois très-longue et très-désagréable, parce qu'il faut toucher plusieurs fois les pièces et respirer la mauvaise odeur qui s'exhale de tout ce linge sali depuis long-temps ; outre cela, on risque de faire des déchirures en démêlant les objets fins ou un peu usés. Pour obvier à cet inconvénient, il conviendrait d'avoir, pour placer le linge sale, des perches disposées dans un grenier, une grande armoire ou caisse à compartimens, et chacun des rayons de l'armoire ou des compartimens recevrait une sorte de pièce de linge que l'on déposerait à mesure. De cette façon le linge serait tout trié, et l'on n'aurait qu'à compter dans chaque case ou sur chacune des perches, quand on voudrait le mettre à la lessive.

Echangeage du linge

Vous avez souvent dû remarquer que le linge porté deux ou trois fois, et par conséquent encore propre, est tout-à-fait sali au bout de quelque temps sans qu'on l'ait porté de nou-

veau. On voit donc par là combien le linge se souille et se détériore quand on le laisse pendant plusieurs mois dans la crasse, en attendant qu'il y en ait une suffisante quantité pour faire la lessive ; aussi, dans les maisons bien administrées, est-on dans l'usage d'*échanger* le linge dès qu'on l'a quitté, avant de le déposer dans la caisse ou sur les perches.

Cette opération est des plus simples ; elle consiste seulement à tremper et laver le linge dans l'eau pure en le frottant légèrement. Les saletés, que le temps n'a pas rendues tenaces, se détachent très-facilement à ce simple lavage, et l'on peut le blanchir ensuite avec une lessive légère, ce qui le ménage beaucoup. Il est inutile de dire qu'il faut avoir une corde toujours tendue auprès de la caisse au linge sale, afin de faire sécher le linge avant de le mettre dans les rayons ou compartimens.

Préparation du linge.

Avant d'être empilé dans le cuvier, le linge doit être marqué aux lettres initiales de son possesseur, et attaché suivant les différentes pièces. Les bas sont attachés par deux cordons fixés en haut ; les chaussons se fixent par quelques points. Il ne faut pas mettre plus de deux bonnets à la fois, parce que les cordons s'entremêlent, et qu'il faut les couper quand on met les bonnets en presse.

On coud en petits paquets les chiffons de vieux linge pour pansemens ou autre objet. Ne faites jamais ces paquets en rapprochant et fixant les morceaux les uns contre les autres ; au contraire, tout en les cousant solidement, laissez-les assez lâchés pour qu'on puisse tourner et retourner chaque morceau. Sans cette précaution, les souillures ne s'en détacheraient que très-imparfaitement. Ayez aussi, dans le même but, le soin de déplier et secouer chaque chiffon l'un après l'autre.

Procédé pour marquer le linge.

On emploie beaucoup, pour cela, en Angleterre, la composition suivante, qui n'altère pas le linge, et laisse des traces ineffaçables à la lessive.

On humecte l'endroit où l'on veut tracer les caractères avec une dissolution d'une once de potasse dans deux onces d'eau.

On laisse sécher; on écrit ensuite avec une dissolution de trois gros de nitrate d'argent, six gros de vert de vessie, une demi-once de gomme arabique, dans deux onces d'eau distillée.

Procédé pour obtenir une liqueur noire propre à marquer le linge d'une manière solide. Application de cette liqueur pour l'impression des étoffes.

Cette préparation consiste en deux liquides, l'un contenant un mordant et l'autre renfermant une encre d'une couleur brune foncée, qu'il faut avoir soin de bien remuer avant de s'en servir, car elle dépose lorsqu'elle se trouve en repos.

L'endroit du linge que l'on veut marquer avec cette encre doit d'abord être imprégné du mordant, qu'on laisse sécher. On frotte ensuite avec le lissoir la place qui a été humectée; puis, avec une plume ordinaire, que l'on a trempée dans l'encre bien remuée, on écrit sur l'endroit ainsi préparé les noms et les lettres que l'on désire. Les lessives, et toutes les opérations chimiques ne détruiront pas cette encre, qui, étant bien séchée, donne un très-beau noir.

Préparation du mordant. Faites dissoudre soixante-un grammes (deux onces) de colle blanche, et autant de colle de poisson dans cent quatre-vingt-trois grammes (six onces) d'alcool, et autant d'eau distillée. Cette dissolution se fera dans l'espace de deux jours; on se sert du bain-marie, et l'on a soin de remuer de temps en temps les deux espèces de colle.

Après que le tout sera dissous, on filtrera à travers une flanelle, pour y retenir toutes les parties mucilagineuses. Le liquide, filtré et gardé dans une bouteille bien bouchée, sera prêt pour l'usage auquel on le destine.

Préparation de l'encre. Faites dissoudre dans l'acide nitrique (eau forte) la quantité d'argent que vous voudrez. Cette dissolution sera d'un bleu saphir, à cause du cuivre que l'argent contient.

Pour séparer le cuivre de l'argent, ajoutez à la dissolution douze fois son poids d'eau distillée, ou à son défaut, de l'eau de pluie, et suspendez-y une lame de cuivre rouge; à mesure que cette lame se dissoudra, l'argent parfaitement pur se précipitera sous la forme d'une poudre blanche. Lorsqu'il

ne se précipitera plus de cette poudre, on décantera la liqueur. On lavera à grande eau la poudre, jusqu'à ce que l'eau que l'on verse dessus ne se teigne plus en bleu, mais reste parfaitement limpide. Le résidu ou cette poudre bien faite sera de l'argent parfaitement pur.

Si ce résidu pèse trente grammes et demi (une once), vous faites dissoudre autant de gomme de Sénégal, et soixante-dix-sept décigrammes (deux drachmes) de colle blanche dans soixante-un grammes (deux onces d'eau distillée. Mélangez cette dissolution avec cent quinze décigrammes (trois drachmes) de suie de lampe bien calcinée dans un creuset fermé.

Pour bien opérer cette mixture, il faut la triturer dans un mortier de verre.

Cette opération faite, on verse dessus la dissolution d'argent, étendue dans huit fois son poids d'eau distillée. On remue bien le tout avec une spatule, et l'encre est faite.

Application de cette encre pour l'impression des toiles d'orange, et autres étoffes.

On connait aisément que l'encre dont il est question peut être employée avec avantage pour l'impression des toiles à fond blanc, jaune, rose, ou de toute autre couleur claire.

Les toiles ou étoffes que l'on voudrait ainsi imprimer n'exigeraient pour toute préparation que d'être trempées dans une dissolution de parchemin ou de colle de poisson. Après avoir été séchées, on les lisse avec un lissoir de verre.

L'encre qui sera épaissie avec une plus forte dose de gomme de Sénégal s'appliquera alors à la manière ordinaire sur des étoffes avec des formes en bois ou en métal.

Trois à quatre jours après cette opération, on lavera les étoffes à grande eau, puis dans une eau de savon, où elles paraîtront du plus beau noir.

Instruction sur la lessive.

De tout temps on a eu recours aux lessives pour déterger le linge de toutes les matières qui le salissent momentanément, et surtout des matières grasses. C'est en effet le meilleur moyen d'enlever les corps gras, et de les rendre solubles dans l'eau en les transformant en savon à l'aide d'un alcali.

Je vais en donner la description d'après l'excellent ouvrage sur le Blanchissage que Curaudeau a publié en 1806, et l'article inséré par M. Robiquet dans le 3.e volume du nouveau Dictionnaire de Technologie.

La *lessive* est, comme tout le monde sait, une dissolution de potasse ou de soude, ou bien de l'eau dans laquelle on a fait bouillir des cendres, c'est-à-dire, dans tous les cas, une eau plus ou moins chargée d'alcali.

Mais l'emploi des lessives exige plusieurs précautions importantes. Il est très-difficile, par exemple, de leur donner un degré constant de force, et cependant il n'est que trop démontré que cette cause a une influence des plus marquées sur les résultats que l'on veut obtenir. Mais, comment obtenir ces lessives identiques? Les cendres ne sont presque jamais de même qualité; la potasse et la soude ne sont jamais dans le commerce à un égal état de pureté, et par conséquent il ne suffit pas, pour obtenir des résultats semblables, d'employer la même quantité d'eau, la même qantité de matières alcalines. Les chimistes ont à la vérité plusieurs moyens d'apprécier la force des dissolutions alcalines; ils emploient l'aréomètre, qui les trompe quelquefois, ou l'alcalimètre, dont l'usage, plus sûr, est plus embarrassant. Mais comment dans un ménage recourir à ces procédés délicats?

On ne peut y suppléer que par l'habitude. Lorsqu'on plonge les doigts dans une bonne lessive on trouve qu'elle est onctueuse et comme grasse au toucher. Les praticiens ont l'habitude de dire qu'elle est *grasse* (1). Ce mot renferme une erreur; il s'en faut que la lessive ait quelque analogie avec les corps gras. Mais, dans cet état, devenue plus mordante, elle se combine avec les matières graisseuses qui sont à la surface de la peau, attaque même l'épiderme, le corrode, le transforme en savon, et il est simple que les doigts semblent glisser l'un sur l'autre comme s'ils étaient imprégnés d'huile. Mais, quelle que soit la cause de ce phénomene, on sent combien il est facile d'en tirer parti. qu'une main expérimentée peut devenir un excellent alcalimètre, et que les degrés divers d'onctuosité de la lessive donnent le moyen d'apprécier sa force.

---

(1) Les ménagères disent qu'elle est *douce*, et disent mieux que les savans.

On peut augmenter avec la chaux la causticité de la lessive. En voici la raison : la potasse contenue dans les cendres, la potasse et la soude du commerce, sont toujours combinées avec une assez grande quantité d'acide carbonique qui diminue singulièrement leur force : si l'on délaie un peu de chaux dans l'eau, et qu'on la mêle avec la cendre, la soude ou la potasse, la chaux se combinera avec l'acide carbonique, en débarrassera ces matières, et se précipitera au fond du vase.

Beaucoup de personnes ont une répugnance invincible à employer la chaux ; elles sont persuadées que cette terre brûle les tissus, et ne s'imaginent pas qu'elle n'a, dans ce cas, d'autres fonctions que de soustraire le corps qui neutralisait en partie l'alcali : tout ce qu'il en résulte, c'est qu'il faut moins de cendre, de soude ou de potasse : et si, malgré cette diminution économique, la lessive était encore trop énergique, il suffira, pour l'adoucir, de l'étendre d'eau, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que la force convenable. Néanmoins il ne faut pas négliger de prendre une précaution recommandée par les plus habiles praticiens, c'est de ne pas laisser la chaux se mêler avec le linge, non pas parce que la liqueur deviendrait alors trop corrosive, mais parce que les molécules terreuses plus ou moins grossières qui peu à peu se déposeraient sur les tissus contenus dans le cuvier, les useraient par les opérations qu'on leur fera subir plus tard. La chaux agit dans ce cas mécaniquement comme corps dur : les cendres auraient le même inconvénient. Au reste, il faut en général, pour faire la lessive à cent livres de linge sec et très-sale, vingt-cinq litres d'eau, et trois kilogrammes de sel de soude, ou bien un kilogramme deux cent cinquante grammes de potasse de Russie, ou bien encore quatre kilogrammes de soude brute. Mais on sent que le degré de force doit être subordonné au degré de solidité du linge, et à la quantité plus ou moins grande d'impuretés dont il est chargé. Le linge trié et attaché, comme je l'ai expliqué, est déposé par couches dans le cuvier, en mettant toujours le plus fin et le moins sali dans le fond ; à chaque couche de linge on verse de l'eau, afin qu'il soit bien imbibé, et on le laisse ainsi tremper à froid pendant un jour avant de commencer la lessive, d'autres personnes sont dans l'usage *d'échanger* le linge immédiatement avant de le placer dans le cuvier ; elles pensent que ce linge ainsi décrassé se nettoiera plus facilement. Curaudeau

lâme ces deux méthodes, et ses raisons sont bonnes. En ffet, le linge ainsi imbibé d'eau ne se laisse pas aussi facile ıent pénétrer de lessive, puisque la place est déjà prise; et ı portion qui arrive entre les fils est affaiblie par l'eau qui y trouve, et par conséquent presque sans action. On voit onc combien l'habitude *d'échanger* le linge en le quit- ınt facilite la lessive, en épargnant l'eau, la peine et le emps.

Pour lessiver le linge, soit qu'il ait été échangé ou non, n a un grand cuvier qu'on place sur une espèce de trépied le bois : ce cuvier est percé à sa partie inférieure et latérale l'un trou qu'on bouche simplement avec une poignée de ıaille repliée sur elle-même. On dispose dans l'intérieur le inge pièce à pièce, de la manière la plus égale possible, et ans laisser aucun vide, tout en ayant soin de le fouler forte- nent, sans quoi la lessive ne se répandrait pas d'une manière igale. C'est ce qu'on nomme *mettre la lessive*. On recouvre le out d'une grosse toile qui déborde le cuvier. On met sur ette toile une quantité de cendres proportionnée à la masse le linge que l'on doit lessiver. On rabat les bords de la toile le manière à former une espèce de bourrelet tout autour de a cendre, que l'on soutient quelquefois en enfonçant de place en place entre la grosse toile et le cuvier des coins ıplatis en bois doux, puis on verse de temps à autre une cer- taine quantité d'eau chaude sur la cendre qu'on a préalable- ment recouverte d'un linge. Le carbonate de potasse, entraîné par le liquide, s'infiltre successivement à travers toutes les couches de linge, et finit par gagner la partie infé- rieure, d'où il s'écoule à l'aide de l'ouverture dont nous avons fait mention, dans un baquet placé au-dessous de cette ouverture. On reprend le liquide écoulé, on le verse dans un chaudron placé sur le feu; et quand il est convenablement chaud, on le reverse sur les cendres : ainsi de suite pendant environ une journée : on appelle cette manipulation *couler la lessive*. Le lendemain, ou lorsqu'on juge l'opération achevée (cela dépend de la quantité de linge), on enlève le drap avec les cendres, on retire le linge du cuvier, puis on le savonne à l'eau claire et courante.

Il faut avoir eu le soin de ne pas remplir entièrement le cuvier, parce que le linge gonfle, et qu'alors on est obligé de mettre des *hausses* au cuvier, c'est-à-dire qu'on adapte à sa

partie supérieure, autour des cendres, un large cerceau de l dimension du cuvier (1).

Quand la lessive est bonne, l'eau, d'une couleur brun comme le marron, mousse de la même manière que l savon.

Tel est le sommaire de cette opération si connue, mais je dois joindre ici quelques observations importantes.

D'abord, au lieu de mettre les cendres sur le linge, il vau mieux faire la lessive séparément: on risque moins de le tacher. Pour cela: placez vos cendres dans un petit baquet, au fond duquel est pratiquée une ouverture recouverte par un petit fagot de paille, à travers lequel le liquide peut passer. Cette ouverture est encore fermée avec un bouchon de liège ou de bois. Recouvrez les cendres avec de la paille; puis versez-y doucement de l'eau chaude: quand elle surnagera, débouchez l'ouverture. A mesure que l'eau s'écoule, ajoutez-en d'autre, avant que la cendre ait eu le temps de s'attacher: mais évitez d'employer trop d'eau pour que la lessive ne soit trop faible; il vaut mieux avoir à l'augmenter. On s'en sert à la manière ordinaire, et il suffit de recouvrir le linge d'un drap un peu épais, qui retient tout ce que la lessive peut contenir d'immondices.

Lorsqu'on se sert de potasse ou de soude, ce qui maintenant est le plus ordinaire à Paris, il suffit de dissoudre ces sels dans de l'eau tiède ou froide.

Une remarque non moins importante à faire, c'est que le linge se blanchit mal quand on emploie une trop forte chaleur. Il est préférable d'aller d'une chaleur douce à la chaleur de l'eau bouillante, par des gradations ménagées avec soin. Sans cela les impuretés qui restent encore dans le linge se trouvent, pour ainsi dire, coagulées et fixées dans son tissu, qui acquiert alors une teinte fauve, et souvent nuancée. Quand la chaleur agit ainsi tout d'un coup sur les taches du linge, il est *échaudé*, et ces taches ne disparaissent plus. En graduant, au contraire, la température, le tissu se gonfle par degrés, et se laisse plus facilement pénétrer.

(1) Vers la fin de la lessive, beaucoup de personnes mettent sur les cendres le linge dont la couleur n'aurait pas résisté à l'action prolongée de la lessive et qu'elles jugent trop sali pour être savonné seulement.

Il faut aussi observer qu'il y a un grand inconvénient à se servir de lessives trop fortes, et qu'il y en a également à les employer trop faibles : dans le premier cas elles corrodent et ternissent le tissu ; dans l'autre elles sont insuffisantes pour attaquer et dissoudre la crasse, et le linge qui en provient est odorant et malsain.

Il est urgent de bien examiner les cendres qu'on doit placer sur le cuvier : elles renferment quelquefois des pelures de fruits, des clous et d'autres substances étrangères, qui tachent fortement le linge. Les cendres de cuisine sont surtout sujettes à ce désagrément.

Enfin, je ne dois pas oublier de dire que quand on veut lessiver du linge fin, on est assez généralement dans l'usage de le faire macérer, d'abord dans une légère eau de savon, et de le disposer encore tout imprégné d'eau savonneuse dans le cuvier pour le lessiver à la manière ordinaire.

Le frottement au battage, qu'on fait subir au linge pour le savonner et le blanchir, est sans contredit une des choses les plus préjudiciables à sa durée. Aussi, doit-on l'éviter autant que possible pour le linge très-fin. Pour obvier à cet inconvénient, on a imaginé plusieurs machines, mais aucune ne peut être utilement appliquée au blanchissage des ménages.

Blanchissage à la vapeur.

Ce mode de blanchissage n'ayant pas encore été adopté généralement, malgré ses avantages incontestables sur celui qui est généralement en usage, nous avons pensé qu'on lirait avec intérêt les détails de l'expérience suivante, dont le succès laisse sans réplique les partisans de l'ancienne routine.

L'expérience fut faite sur dix-huit cents livres de linge sec et fort sale ; ce linge consistait en draps, nappes, serviettes, chemises et torchons ; il fut simplement échangé la veille dans l'eau d'un réservoir ; il n'a point été employé de savon pour cet échangeage, c'est sur quoi l'on avait particulièrement insisté.

Ce linge, après avoir été ainsi échangé et égoutté, fut imprégné de lessive préparée avec la potasse d'Amérique, mais sans addition de savon ; la quantité de potasse employée pour la lessive de ces dix-huit cents livres de linge a été de quarante-cinq livres ; ce qui donne deux livres et demie par quintal de

linge. Cependant, comme chaque espèce de linge était plus ou moins imprégnée de substance grasse et sale, il importait d'en faire le choix, afin de donner séparément à chaque espèce de linge une lessive dont la force fût proportionnée à son besoin.

La quantité d'eau qui a été employée pour la préparation de la lessive pouvait équivaloir aux deux tiers environ du poids du linge sec.

On commença à onze heures du matin à encuver le linge. On mit au fond du cuvier les torchons, ensuite les nappes et serviettes, et enfin les chemises et les draps.

Il était alors midi et demi environ. On alluma aussitôt le feu, et on le continua jusqu'à ce que l'on se fut assuré que la chaleur portée dans le linge fût uniformément répandue, et qu'elle eût quatre-vingts degrés. A neuf heures on reconnut que l'opération avait été assez long-temps continuée; alors on cessa le feu. On n'a brûlé pour cette lessive que deux cent quatorze livres de bois, qu'on a estimé à 4 fr. 50 cent. Cette dépense aurait pu être en partie couverte, si on n'eût pas négligé de retirer la braise. Cependant le lendemain matin à neuf heures, on en retira pour 1 fr. 35 cent.

Le troisième jour complémentaire, au matin, on décuva le linge pour le laver; jamais lessive ne se lava mieux, et ne rendit le linge plus blanc.

Il résulte de cette expérience :

1.° Qu'elle se continue;

2.° Que le linge, blanchi d'après cette méthode, est infiniment plus blanc et plus facile à laver que d'après l'ancienne;

3.° Que la vermine, qui se trouve assez souvent dans le linge des hôpitaux, et que l'action d'une lessive ordinaire ne détruit pas, d'après la remarque faite par tous les directeurs des hospices, sera complètement détruite par la chaleur de quatre-vingts degrés, qu'on est assuré de donner au linge;

4.° Enfin, que l'économie du combustible et du savon est de deux tiers.

Il est bon de remarquer que des draps, qui, pour la première fois, allaient à la lessive, étaient beaucoup plus blancs que les pareils qu'on leur opposa et qui avaient déjà subi l'action de trois lessives ordinaires. Cette observation prouve que la toile écrue deviendra plutôt blanche par ce procédé

que celle qui aura été soumise à l'action d'une lessive ordinaire.

D'après les renseignemens pris dans les établissemens où cette opération se fait avec la plus grande économie, la même quantité de linge aurait exigé :

Potasse	45 livres.
Savon	5
Bois	600

Combien d'autres établissemens trouveront encore que leur dépense dépasse cette dernière !

Quant à cette expérience, voici la dépense en matières premières :

Potasse	45 livres.
Bois	214
Savon	1 1/2.

Pour ce qui concerne la main-d'œuvre, on ne peut trop fixer qu'elle est l'économie de ce procédé. L'expérience peut seule l'apprendre.

Art de faire son savon soi-même ; procédé américain.

On peut faire du savon avec tous les corps et les fluides, ainsi qu'avec les résines qui se présentent sous l'état graisseux, huileux et résineux. Les meilleurs savons sont ceux qui résultent des corps gras qui ont beaucoup de consistance, comme les graisses, les suifs, etc. Il en est de même de certaines résines, l'huile d'olive, et en général toutes celles qui se congèlent au froid, fournissent encore un excellent savon ; il est dur, ferme et sec ; mais celui que l'on confectionne avec des huiles que le froid ne congèle pas, telles que celles du colza, de *rabette*, donnent un savon demi-fluide : c'est le savon vert, ou savon noir. Pour former le savon, article si essentiel aujourd'hui dans un ménage, on doit combiner les graisses, les huiles ou les résines avec l'alcali ; le plus communément employé est celui de soude ou de potasse, en y ajoutant de la chaux vive pour augmenter sa causticité ; on peut encore faire une lessive de cendres de bois ordinaire, en y ajoutant de cette même chaux et une petite portion de sel marin, ce qui lui donne beaucoup plus d'action. Dans les États-Unis d'Amérique, chaque ménage fait le savon nécessaire à sa consommation, et il s'y fabrique avec des matières de rebut que

partout ailleurs on semble dédaigner. Nous allons d'abord indiquer le procédé américain, on y verra, comme le confirme l'expérience, que, si la fabrication du savon en grand est pour tous les peuples une branche de commerce considérable, elle doit encore en être une majeure dans l'économie domestique.

Dans toute l'Amérique septentrionale, où, dès le commencement de la colonisation, l'isolement des familles au milieu des forêts, l'éloignement absolu de toutes les manufactures et fabriques, ont forcé tous les colons à confectionner par eux-mêmes une foule d'objets de première nécessité, chaque famille est parvenue à se suffire à elle-même, et, entr'autres objets de consommation journalière, chacune d'elles est parvenue à fabriquer le savon. Pour cet effet, on recueille pendant toute l'année tous les os de la viande à fur et à mesure qu'on la consomme dans le ménage; jetés dans le coin d'un lieu sec, on les y laisse sécher. On y accumule de même toutes les graisses rances ou hors d'usage, les débris des chandelles, enfin, tous les corps graisseux, résineux, résultats du ménage, et qui ne peuvent servir à la consommation comme nourriture. Lorsque le jour destiné à la confection du savon est arrivé, on prend ces os un à un, on les pose sur un billot et au moyen d'un couperet, en les tenant debout, on les réduit en copeaux ou esquilles plus ou moins minces, qu'on remet avec les débris de graisse ou de suif, afin de passer le tout à la lessive dans une chaudière de fonte. Cette lessive peut être faible, ou plus ou moins concentrée.

Nouvelle manière d'opérer la lessive, d'après le moyen précédent.

Mettez sur le feu votre chaudière de fonte remplie à demi de fragmens ou coupeaux d'os et de graisse ou de suif, et baignez le tout avec de la lessive un peu faible; cuisez à petit feu, y ajoutant à mesure de l'évaporation du liquide, de la lessive plus concentrée, aussi long-temps qu'il y a absorption de cette lessive; dès qu'il n'y en a plus, les corps graisseux, huileux ou résineux sont saturés, et la saponification est faite; il ne s'agit plus que d'enlever avec l'écumoire les parties osseuses, et de continuer doucement la cuisson du savon, qui s'indique par son plus ou moins de consistance.



On peut alors le retirer du feu, en remplir des vases, des petits tonneaux ou des moules, et le serrer pour s'en servir au besoin. Il faut le mettre dans un endroit sec, parce que le savon prend naturellement l'humidité, et qu'on en dépense le double quand il est mou. C'est ainsi que l'on peut employer dans un ménage des matières de rebut, et en ne se servant que des os et de la graisse, on se fabriquera le meilleur des savons, celui qui aura le plus de consistance et de siccité. Si les graisses ou celles contenues dans les os étaient extrêmement rances et d'une odeur désagréable, on peut la corriger en mettant dans la chaudière, sur la fin de la cuisson, une once d'essence de térébenthine par trente livres de savon.

Blanchissage à la pomme de terre.

Au mode précédent de blanchissage, je crois devoir ajouter celui-ci. Le but de l'économie domestique étant l'indication des procédés les plus utiles et les moins dispendieux, je n'ai donc rien de mieux à faire que de populariser, autant qu'il est en moi, les tentatives de M. Cadet de Vaux pour obtenir le meilleur blanchissage, au moyen du légume le plus commun. La philantropie le recommande autant que l'économie. Combien de pauvres gens qui blanchissent rarement leur linge, faute de pouvoir acheter du savon ! De plus, en multipliant les usages de la pomme de terre dans les temps ordinaires, on sera sûr d'en trouver une plus grande quantité dans les temps de disette.

Les tentatives de l'inestimable savant à qui l'on doit ce procédé, sont tellement simples, qu'il me suffira, pour procurer toutes les notions nécessaires, de donner un extrait d'un procès-verbal dressé par M. Héricart de Thury, à la suite d'une expérience faite sur le linge des hospices de Paris, en présence de l'administration et du préfet de la Seine.

Le linge fut jeté dans un baquet pour tremper une demi-heure. L'échangeage dura une petite heure. Après cette opération tout le linge fut jeté dans une chaudière d'eau chaude, et retiré pièce à pièce, pour être successivement frotté en dessus et en dessous, à la manière du savonnage, avec des pommes de terre aux trois quarts cuites (1). Toutes les pièces

(1) Il est souvent arrivé qu'on réussissait mal, faute d'avoir rempli cette condition. On sent néanmoins que ce degré de cuisson est approximatif.

bien frottées, roulées et tordues ont été rejetées en cet état dans la chaudière d'eau chaude. Après une ébullition d'une demi-heure, le linge a été de nouveau frotté, battu, tourné, retourné, pressé en tout sens, et replongé quelques minutes dans la chaudière. On l'a ensuite rincé à grande eau une première, puis une seconde fois. Aussitôt après tout le linge a été mis en presse. Grâce à cette précaution, le linge, étendu ensuite a été promptement séché, et la durée de toutes les opérations n'a été, au total que de deux heures et demie.

Voici maintenant les résultats. Les linges étaient parfaitement nettoyés, dégraissés et blanchis. Ils ne conservaient aucune odeur, pas même ceux de cuisine, qui en retiennent communément malgré les plus fortes lessives. Il a été en outre constaté que les langes et couches d'enfans, qui, dans les blanchissages ordinaires, gardent toujours une teinte jaune ou verdâtre au milieu, étaient complètement nettoyés et dépouillés de toute couleur.

Les autres avantages de ce procédé sur les procédés en usage sont évidens. De cette manière la lessive tout entière ne donne guère plus de peine qu'un simple savonnage; il suffit d'avoir l'une près de l'autre une marmite de pommes de terre. une chaudière et de l'eau. On n'est plus obligé dans les ménages d'employer au blanchissage un temps précieux, de passer tout un jour à verser de l'eau dans un cuvier. pour employer une autre journée au lavage. Ni soude, ni potasse, ni savon à employer, et peut-être les eaux peuvent-elles servir aux porcs, et devenir un moyen d'engrais pour les terres.

Qu'on ne s'épouvante pas de voir le linge placé sur le feu dans une chaudière : la chaleur ne sera véritablement pas plus élevée là que dans un cuvier, et, tant que la chaudière contiendra de l'eau, il ne sera pas à craindre que le linge brûle. C'est un fait que la physique prouve de la manière la plus complète : il n'est pas moins bien constaté par l'expérience; car, dans plusieurs pays, et notamment dans la Haute-Auvergne, la chaudière sert de cuvier. Du reste, on sait que les teinturiers font bouillir les étoffes qu'ils teignent, et que beaucoup de blanchisseuses de Paris terminent le savonnage en faisant bouillir le linge dans une légère dissolution de savon et d'indigo.

Je conseillerais de se familiariser avec cette méthode, en l'employant d'abord pour les petits blanchissages auxquels elle



convient spécialement, et qui, rendus par cela même plus commodes, pourraient dispenser de grandes lessives.

Au reste, un nouveau moyen de faire servir les pommes de terre au blanchissage a été récemment proposé. Après les avoir lavées et frottées avec une brosse, on les râpe en faisant tomber la pulpe dans l'eau, comme si on voulait extraire de la fécule : on passe le tout à travers un tamis. Quand la fécule s'est réunie au fond, en forme de précipité blanc, on verse doucement la liqueur mucilagineuse, et on la conserve pour l'usage. Les objets à nettoyer sont étendus sur une table recouverte d'un linge épais, et on les frotte légèrement plusieurs fois avec cette liqueur. Ensuite on lave bien et on fait sécher. Ce procédé proposé pour le nettoyage des étoffes délicates de soie, de laine, de coton, me semble susceptible de produire les meilleurs effets, et je ne doute pas qu'il ne mérite le prix décerné par la Société d'Encouragement de Londres, à son inventeur, M. Morrés.

Blanchissage à la saponaire.

On sait que les botanistes ont trouvé dans une classe de plantes (appelée pour cela famille des *saponacées*) un alcali semblable à celui du savon. La saponaire est celle de toutes ces plantes chez laquelle la propriété savonneuse est la plus forte. A la campagne et dans tous les lieux où cette fleur abonde, il serait bien économique de l'employer pour blanchir. Son usage est bon surtout pour les grosses étoffes de laine blanche, telles que serges, burats, couvertures, etc., que cette plante rendrait aussi blancs, et bien plus doux au toucher que ne peut le faire le savon. Son emploi est de la plus grande simplicité ; il suffit de faire une forte décoction des feuilles et des fleurs et d'y bien laver les étoffes. On pourra, si l'on veut, alterner, c'est-à dire plonger d'abord les objets dans l'eau de savon, puis dans l'eau de saponaire. Comme il faut faire trois savonnages à ces grosses étoffes de laine, on peut aisément pratiquer ce mélange : mais il faut finir l'opération par l'eau saponacée, comme la plus propre à donner de la souplesse.

Blanchissage au riz.

M. Séb. Lenormand, auquel il faut si souvent, en techno-

logie, recourir avec reconnaissance, indique cette méthode pour nettoyer les indiennes qui servent de garnitures de lit et de croisée, on sent qu'on peut l'appliquer à toute autre étoffe de ce genre.

Ce procédé réussit généralement lorsque l'étoffe n'est pas très-sale. Le voici : Prenez un kilogramme de riz, faites-le bouillir dans huit litres d'eau, jusqu'à ce qu'elle s'adoucisse, c'est-à-dire qu'elle devienne un peu mucilagineuse : versez le tout dans un cuvier, et quand la liqueur est descendue à une température assez modérée pour que vous puissiez y tenir la main, plongez-y les indiennes et lavez-les comme on ferait avec l'eau de savon. Prenez ensuite la même quantité d'eau et de riz ; après l'ébullition, filtrez pour séparer le riz du liquide, et servez-vous de cette nouvelle liqueur pour laver les indiennes jusqu'à ce qu'elles soient bien nettes. Rincez-les ensuite avec l'eau dans laquelle le riz a bouilli, lissez-les avec la main, étendez-les pour les faire sécher, et si vous voulez qu'elles soient lustrées, frottez-les avec une pierre à lisser.

Ce procédé empèse convenablement les indiennes et leur conserve leur lustre et leur beauté, si bien qu'elles semblent tout-à-fait neuves.

Savonnage.

On sera peut-être surpris de me voir parler d'une opération si connue. Qu'on cesse de s'étonner ; je ne prétends pas en donner l'explication, mais proposer quelques pratiques pour la rendre à la fois plus efficace et plus facile.

Au lieu de frotter le linge avec le savon en pain, comme le font les blanchisseuses, il vaut mieux faire d'abord dissoudre le savon dans l'eau, en le coupant en tranches minces, puis plonger le linge dans cette dissolution savonneuse, et le laver à la manière accoutumée. Il en résulte que le linge est décrassé uniformément dans toutes ses parties, tandis que, lorsqu'on le frotte avec le savon, on n'obtient jamais un décrassement général. Une bonne portion du savon non dissous se loge dans les interstices du coton, ne s'en va pas toujours par les lavages, et par conséquent empêche ces parties de l'étoffe de paraître bien nettes ; au lieu que, si le savon est bien dissous dans l'eau, il enlèvera uniformément toutes les saletés du linge. C'est ainsi qu'opèrent les dégraisseurs.

Le renouvellement des eaux de savon, la nécessité de rincer, de passer au bleu, de faire sécher le linge, exigent qu'on le torde souvent pour en exprimer l'eau. Quand on n'a à laver que des pièces petites ou de moyenne grandeur, telles que des bonnets, des serviettes, des chemises, on tord aisément avec les mains; mais quand les objets sont grands comme des nappes, des draps, ou même des robes, on est obligé de se mettre deux personnes ou de tordre partiellement. Etre toujours deux est assujettissant, faire seul est souvent impossible ou du moins fort embarrassant; car, tandis qu'on tord, par exemple, le milieu d'une robe, après en avoir tordu le bas, l'eau qu'on exprime retombe sur la partie tordue, et d'autre part, le corsage et les manches traînent par terre ou tombent dans l'eau, parce qu'on ne peut pas tout embrasser à la fois. Outre cela, lorsqu'on tord long-temps, et de gros linge, on éprouve une impression très-douloureuse dans la paume des mains, et souvent des durillons. L'inconvénient est bien plus grand encore s'il faut tordre des couvertures, des rideaux, des étoffes de laine: on n'en exprime presque pas l'eau, ce qui nuit d'abord aux diverses opérations du lavage et demande ensuite un temps infini pour sécher.

Pourquoi ne remédierait-on pas à tant de fatigue et d'ennui, en adoptant l'usage des dégraisseurs et teinturiers pour tordre les étoffes: rien n'est plus simple et plus commode. Ils ont seulement deux instrumens, un *crochet* et un *tordoir;* le premier est un crochet de fer, solidement fixé dans le mur, à hauteur d'appui; le second est un bâton cylindrique de bois dur et bien uni, un peu moins long qu'une demi-aune. L'ouvrier plie l'étoffe en trois ou quatre parties, l'accroche par un bout au crochet, en le passant entre l'étoffe dédoublée, au bout opposé placé près de lui, il passe le tordoir, et tord facilement autant qu'il veut, sans peine, sans fatigue et sans embarras. Un baquet posé au-dessous du crochet reçoit l'eau qui découle de l'étoffe.

Il est bien facile de se procurer ces instrumens, toutefois on peut au besoin les remplacer; le crochet par le premier poteau venu, et le tordoir, par un rouleau à pâtisserie, ou tout autre bâton lisse et arrondi.

Il ne me reste plus qu'à parler de la manière dont on peut varier l'usage de l'indigo, dont on se sert pour donner la dernière préparation au linge savonné. Les uns *mettent au bleu,*

au moyen d'une pierre d'indigo solidement enveloppée dans un morceau de gros linge ou de laine ; les autres font usage du bleu en liqueur, ou bleu chimique. On diffère également dans l'application de ces bleus. Le plus communément, quand le linge est bien rincé et dégagé de l'eau savonneuse, on le plonge dans l'eau indigotée ; mais à Paris on agit autrement. On laisse le linge dans la dernière eau de savon ; ensuite on met, dans une terrine pleine d'eau, du savon coupé en tranches fort minces, quelques gouttes de bleu, et un peu de suif bien blanc enlevé par tranches légères au bout carré d'une chandelle qui n'a point encore servi. Quand le bleu est en pierre, on le met le premier pour éviter que le sachet ne rencontre le savon et le suif. On jette le linge dans cette eau ainsi préparée, on couvre la terrine, et on la place sur le feu pour qu'elle subisse une forte ébullition ; on l'ôte ensuite, on laisse refroidir pour pouvoir tenir la main dans l'eau, on frotte, tourne et retourne bien le linge ; on le rince à l'eau pure et l'on fait sécher. Ce blanchissage est ordinairement fort beau, et la nuance du bleu est au mieux ; mais si l'on faisait ainsi débouillir le linge sans que le savonnage eût parfaitement enlevé les saletés, elles se fixeraient dans le tissu par l'effet de la chaleur, et rien ne pourrait les en détacher.

Moyen de reconnaître la falsification du savon.

Les débitans augmentent souvent le poids du savon sans altérer sa dureté, en le plongeant dans de l'eau saturée de sel marin. Cette altération est toujours facile à reconnaître à la saveur.

Moyen pour rendre l'eau de mer propre à laver le linge.

La soude mise dans l'eau de mer la rend trouble ; la chaux et la magnésie se précipitent au fond. Pour rendre l'eau de mer propre à laver le linge, il faut y mettre autant de soude qu'il est possible, non-seulement afin d'effectuer une précipitation complète de ces terres, mais aussi pour rendre l'eau de la mer suffisamment lixivielle et alcaline. Il faut toujours se munir de soude à cet effet dans les voyages.

Moyen de rendre les eaux de puits propres aux savonnages.

Toutes les eaux contiennent en dissolution des sels à base

de chaux, qui sont décomposées par ceux à base de soude qui forment le savon. Il en résulte alors des grumeaux, et si les sels calcaires sont en très-grande quantité, tout le savon se grumelle ; on dit alors qu'il est insoluble. Les eaux de rivière sont ordinairement assez pures : elles dissolvent assez bien le savon ; mais lorsqu'elles sont basses, et que leur cours n'est pas rapide, les sels sont rapprochés et le savon se dissout difficilement. Le moyen que nous allons indiquer rend douces les eaux les plus crues. Il consiste à décomposer les sels calcaires par la potasse ou la soude. Une once de ces substances suffit pour dix voies d'eau ; il se précipite une poudre blanche, qui est la chaux. La quantité de potasse ou de soude peut varier selon la nature de l'eau. Il faut en mettre jusqu'à ce que la couleur violette provenant d'une fleur écrasée sur du papier, prenne une teinte verte, si on la touche avec cette eau, qui dès-lors sera propre à faire des savonnages et à faire cuire des légumes.

Ce procédé tout-à-fait rationnel réussit dans le plus grand nombre des cas. Lorsque l'eau est destinée à la coction des légumes, on doit mettre très-peu de soude, car on aurait alors une lessive.

Composition du bleu chimique, ou bleu en liqueur.

On prend un demi-kilogramme de bon acide sulfurique ; on le verse sur trois décagrammes de bon indigo flore bien pulvérisé et tamisé ; on ajoute à la liqueur, après l'avoir bien agitée, deux grammes de bonne perlasse. Au même instant, il se produit une grande effervescence et une dissolution plus parfaite de l'indigo. Aussitôt que l'effervescence a cessé, on met la liqueur dans un flacon bien bouché : elle peut servir vingt-quatre heures après sa préparation. Il faut observer de ne pas augmenter la dose de perlasse indiquée, parce qu'elle ternirait la couleur.

Quand on voudra se servir du bleu en liqueur, on en délaiera une quantité plus ou moins grande dans l'eau chaude, selon la nuance que l'on souhaitera.

Procédé de M. Estève, de Flessingue, pour la fabrication des boules de bleu céleste, dit bleu anglais.

Prenez une livre de bon indigo pilé et tamisé ; laissez-le

dissoudre dans trois livres de bon acide sulfurique ; ajoutez-y une livre de craie en poudre fine tamisée , et remuez. L'effervescence occasionnée par l'acide et la craie ayant cessé, et annonçant une saturation parfaite, ajoutez six livres d'amidon pulvérisé et tamisé, et quatre livres de marbre blanc en poudre impalpable, afin de donner de la consistance à la pâte. Remuez ensuite bien ce mélange, et pour le rendre parfait, broyez-le entre deux pierres en ajoutant successivement une quantité de sang de bœuf, que vous mélangez selon l'intensité de couleur que vous vous proposez de donner à votre bleu.

Ayant obtenu une pâte molle, douce au toucher, et ne laissant apercevoir aucune imperfection dans le mélange, on en fait des boules qu'on laisse sécher à l'air.

Composition pour réparer le linge roussi ou presque brûlé.

Faites bouillir dans une demi-pinte de vinaigre deux onces de terre à foulon, une once de fiente de poule, une demi-once de savon en pain, et le jus de deux ognons, jusqu'à ce que le tout ait pris consistance; versez de cette composition sur toutes les parties endommagées, et si elles n'étaient pas tout-à-fait brûlées, ni les fils consumés, après l'avoir laissé sécher dessus et l'avoir bien lavée une ou deux fois, les endroits lésés paraîtront aussi blancs et en aussi bon état que le reste du linge.

Précautions à prendre pour rendre le repassage du linge plus facile et d'un bel effet.

D'abord ne laissez pas sécher entièrement votre linge, et de manière qu'il soit ridé; levez-le de l'étendage encore quelque peu humide, secouez-le bien, et pliez-le en plusieurs parties selon la grandeur des pièces, comme une serviette en deux, une chemise en quatre. Pour mieux faire cette opération, étendez les objets sur une table, passez et repassez bien les mains dessus à mesure que vous les repliez, puis empilez-les en les triant. Cette opération s'appelle *mettre le linge en presse*. Nous ne décrirons pas le *repassage*, que tout le monde connaît; nous dirons seulement que si le fer refusait de couler rapidement, il faudrait le frotter avec

un peu de cire à frotter renfermée dans un sachet de toile. Quelques personnes remplacent la cire par le suif ou par une graisse quelconque, mais ces matières répandent une odeur infecte. Cette précaution est surtout nécessaire quand on repasse du linge empesé.

On peut, en certains cas, substituer avantageusement l'eau de riz épaisse à l'empois que donne l'amidon. La gomme que le riz imprime aux mousselines est moins forte que l'empois; mais elle les rend plus claires et plus luisantes. Cet empesage est aussi plus facile à repasser. Si l'on veut que l'empois n'épaississe pas le tissu et n'arrête pas le fer, il faut y mettre quelques gouttes de vinaigre blanc, et laisser un peu sécher les objets amidonnés avant de les livrer au repassage.

Les pièces de grande étendue, comme les rideaux de fenêtre et de lit en mousseline, s'empèsent à l'empois cru, c'est-à-dire qu'on les trempe simplement dans l'eau à laquelle une certaine quantité d'amidon en dissolution a communiqué une teinte lactée.

Manière de plier les cravates d'homme pour en faire des cols élégans.

Les repasseuses arrangent avec art les cravates empesées soit carrées, soit coupées en fichu, de manière à leur donner la forme d'un long col dont les deux bouts sont plus étroits, mais l'on peut très-bien exécuter cela dans le ménage.

Soit que la cravate soit double ou simple, commencez par la replier de manière à ce que la pointe du milieu se trouve au centre, de manière qu'il y ait deux pouces depuis le bord de la ligne diagonale jusqu'à la pointe. Les deux envers sont ainsi appliqués l'un contre l'autre. Cela fait, on marque un second repli de façon qu'il s'étende sur le centre de la pointe précédemment repliée, en laissant le bout libre. Depuis le bord de ce repli jusqu'à la pointe il y a quatre pouces. Quant aux deux bouts, on les replie sur eux-mêmes pour former une bandelette large d'un pouce six lignes. Ils servent à faire devant un nœud plat. La partie large du col a dix pouces de longueur. Quand le col est froissé on le rétablit en repassant.

Dégraissage.

Comme il est bon dans les ménages, surtout dans les

ménages agricoles, de pouvoir faire les opérations de *buanderie* sans avoir recours aux blanchisseuses, il est également nécessaire de connaître les procédés du *dégraissage*, afin d'éviter les courses, les frais et les retards auxquels il faut s'attendre lorsqu'on emploie un dégraisseur. Cela est d'autant plus utile que presque toutes les taches, qui s'enlèvent avec la plus grande facilité lorsqu'on procède tout de suite après l'accident, deviennent tenaces, et quelquefois désespérées lorsqu'on laisse s'écouler quelque temps.

Manière de nettoyer les bas de soie.

Lavez d'abord vos bas de soie dans de l'eau de savon blanc tiède, pour enlever la crotte; alors rincez-les dans de l'eau claire, et frottez-les bien dans de l'eau de savon fraîche; ensuite faites une troisième eau de savon assez forte, mettez-y un peu de bleu enveloppé dans un sachet de flanelle, jusqu'à ce que votre eau soit assez bleue; lavez-y bien après vos bas de soie; ôtez-les et tordez-les; laissez sécher de manière à ce qu'ils conservent encore un peu d'humidité. Alors chauffez-les au soufre, après quoi vous les placerez sur deux jambes de bois posées l'une sur l'autre en observant de mettre les devans ou les côtés face à face. Vous finirez par les lisser avec une glace.

N. B. Les deux premières eaux de savon ne doivent être que tièdes, la troisième doit être aussi chaude que la main peut l'endurer.

On blanchit les blondes et les gazes de la même manière, seulement on met un peu de gomme dans l'eau avant de la faire chauffer.

Savonnage de soieries blanches, gazes, tulles de soie, rubans, etc.

Faites dissoudre dans de l'eau bouillante une quantité suffisante de savon blanc, joignez-y un peu d'eau gommée et quelques gouttes d'eau-de-vie ou d'eau de Cologne; quand cette eau est un peu refroidie, trempez-y alors l'étoffe de soie que vous voulez blanchir, frottez-la le moins possible, et lavez-la en la broyant et pressant souvent dans la main, que l'on r'ouvre aussitôt pour en chasser tout le liquide sans avoir besoin de tordre l'étoffe, ce qui l'éraillerait. S'il le faut, répétez

cette opération dans une seconde et même une troisième eau de savon : vous pouvez ne mettre la gomme et l'eau de Cologne que dans ce troisième bain ; rincez ensuite dans l'eau tiède, puis dans l'eau froide. Si vous lavez de l'étoffe solide, telle que du taffetas, vous le brosserez, après l'avoir séché, avec une brosse douce, toujours dans le même sens ; si vous opérez sur de la gaze, vous vous en dispenserez : mais tous ces objets demandent également le *soufrage*.

Soufrage.

Cette opération est en usage pour donner à toutes les étoffes de soie ou de laine blanche un beau blanc azuré. Voici comment vous procéderez : Suspendez vos étoffes bien lavées et séchées, à six pieds environ de hauteur dans un petit cabinet sans cheminées, dont les fenêtres soient bien closes, et dont la porte n'ait aucune fente et ferme hermétiquement ; placez un peu loin des fenêtres un fourneau plein de charbons ardens ; mettez sur le fourneau une plaque de tôle un peu séreuse, supportant quelques morceaux de soufre concassé, puis fermez exactement la porte. Le soufre fondu s'enflammera légèrement et se convertira en gaz acide sulfureux qui agit sur les soieries. Il est impossible de fixer la quantité de soufre à employer, cela dépend de la grosseur des étoffes et de la grandeur du cabinet : on sent qu'il faut brûler plus de soufre pour la laine que pour la soie. Mais comme à la longue le gaz acide sulfureux attaquerait le tissu, il est utile de ménager à la porte une ouverture fermée par un verre, à travers lequel on puisse distinguer le moment où les objets sont devenus bien blancs. On cesse alors l'opération, si l'on n'a à agir que sur peu d'étoffes (sur quelques voiles ou paires de bas, par exemple), rien n'empêche de faire le soufrage sous une caisse renversée, dans l'intérieur de laquelle on suspend les pièces, et que l'on renverse ensuite sur le soufre en combustion. Mais on sent qu'il faut user de précaution pour que rien ne brûle, et qu'il est bon de soulever de temps en temps la caisse, afin d'observer les progrès du soufrage, à moins qu'on ne se soit ménagé les moyens de les suivre, en pratiquant dans deux parois opposées de la caisse deux trous munis d'un verre, et placés vis-à-vis l'un de l'autre. Quelle que soit la manière d'opérer, il faut éviter avec soin de respirer la vapeur suffocante et délétère du soufre.

Apprêt.

Faites fondre dans de l'eau une très-petite quantité de colle de poisson ou de gomme adragant bien blanche ; avec une éponge fine imbibée de cette dissolution, frottez l'étoffe à l'envers. Ayez alors un châssis de grandeur convenable, et sur lequel un morceau de serge verte soit fortement tendu : à défaut de cet instrument vous pourrez vous servir d'une vieille table à jeu. Tendez bien l'étoffe de laine ou de soie sur le châssis, en la fixant près à près avec des épingles ; brossez la de nouveau dans cette situation, et faites-la sécher promptement. Pour cela, il faut la placer au soleil ou dans une chambre échauffée.

L'apprêt des gazes diffère un peu. Dès qu'elles sont rincées on les dispose sur le châssis, comme je l'ai expliqué, puis on trempe l'éponge dans une dissolution de gomme; on promène cette éponge également sur la surface des gazes, en observant de ne pas l'appliquer de nouveau sur les endroits où elle a déjà passé.

Voici la manière de préparer la colle de poisson :

On vend cette colle en tablettes; prenez-en une, battez-la avec un marteau sur un bloc de bois solide : il sera bon d'envelopper préalablement la tablette, de linge ou de papier, parce qu'elle s'effeuillera en parties minces qui s'envoleront çà et là. Ce sont ces petits feuillets que vous couperez en petits morceaux pour les faire tremper pendant cinq à six heures dans de l'eau de rivière, et dans la proportion de quatre-vingt-dix grammes d'eau sur dix grammes de colle. Faites dissoudre au bain-marie; passez ensuite à travers un linge pour en séparer toutes les impuretés : ajoutez-y un peu d'eau chaude. Vous pourrez tout de suite employer cette colle, qui en refroidissant prend l'aspect d'une gelée transparente et assez consistante.

Manière d'avoir en tout temps de la colle de poisson prête à être employée.

Après avoir ainsi préparé la gelée de colle de poisson, et immédiatement après avoir passé au travers d'un linge, on fait évaporer au bain-marie la moitié de l'eau : on ajoute

autant d'esprit de vin qu'il reste de liquide ; alors on met cette dissolution dans de petites bouteilles plates de verre vert que l'on trouve chez les pharmaciens, et que l'on nomme *figues* ou *figuettes*, et l'on couvre l'orifice d'un papier tendu et lié avec du fil autour du goulot, pour s'opposer à l'évaporation. Quand la liqueur est refroidie, elle est prise en gelée ; aussitôt on la bouche avec du linge. Cette colle se conserve indéfiniment.

Lorsqu'on veut s'en servir, on met une de ces fioles dans le gousset ou le fichu. La chaleur du corps suffit pour la liquéfier en quelques instans, et l'on peut s'en servir tout de suite pour donner l'apprêt aux étoffes, même pour coller de petits objets. Cette colle est extrêmement tenace.

Blanchissage des basses blondes.

Il s'agit de ces petites blondes qui garnissent les ruches placées sous la passe des chapeaux de dames. On les savonne dans une eau tiède légèrement azurée ; on les fait sécher, puis on les empèse avec une solution de gomme adragant, bien blanche. Si elle était un peu jaune, ce qui arrive quelquefois, on y mettrait un peu de bleu. Après avoir ainsi gommé la blonde, on l'écarte, et on la met sécher à plat entre deux linges blancs. On la repasse ensuite presque sèche, et à l'ordinaire.

Manière de purifier le fiel de bœuf pour le dégraissage.

Je pense que, pour cet usage, on doit préférer à toute autre substance le fiel de bœuf préparé, surtout pour les nettoyages délicats. Cette matière animale se combine très-bien avec les matières graisseuses. Suivant M. Chaptal, elle altère à peine les couleurs. On n'a donc pu être détourné d'en faire fréquemment usage que par sa mauvaise odeur, sa couleur verdâtre et sa facilité à se putréfier. Mais on est parvenu à faire disparaître entièrement ces inconvéniens en purifiant le fiel de bœuf. Dès-lors, il n'y a plus de raisons pour ne pas l'employer ordinairement, comme on le fait déjà pour les draps noirs et bleus

Voici le moyen de purifier le fiel de bœuf, tel qu'on le trouve dans les *Manuels du Teinturier et du Blanchiment*.

« A un litre de fiel de bœuf frais, bouilli et écumé, ajoutez une once d'alun en poudre fine ; laissez la liqueur sur le feu jusqu'à ce que la combinaison soit parfaite ; lorsqu'elle est refroidie, versez-la dans une bouteille que vous boucherez légèrement.

» Prenez ensuite une pareille quantité de fiel de bœuf, également bouilli et écumé ; ajoutez-y une once de sel commun, et continuez de le laisser sur le feu jusqu'à ce que le tout soit combiné, après quoi vous le mettrez dans une bouteille qui devra être légèrement bouchée.

» Lorsqu'on a laissé le fiel pendant trois mois environ dans une chambre où règne une température modérée, il dépose un sédiment épais et s'éclaircit. Mais comme il contient encore beaucoup de matière colorante jaune qui ferait *virer* (c'est-à-dire tourner) les couleurs, on décante chacune des liqueurs sus-mentionnées, ou bien on les filtre et on les mêle ensemble par parties égales. La matière colorante jaune que retient encore le mélange se coagule aussitôt, se précipite, et laisse le fiel de bœuf parfaitement purifié et incolore. Si on le désire, on peut le filter à la fin sur un filtre de papier.

» Cette préparation se conserve sans altération, s'éclaircit en vieillissant, ne dégage jamais d'odeur désagréable, et ne perd aucune de ses qualités utiles. »

Eau pour détacher.

M. Garin, a bien voulu nous communiquer la recette d'une eau dont les militaires se servent pour enlever les taches sur les étoffes. Pour la composer, on met dans une terrine vernissée une bouteille d'eau tiède dans laquelle on fait dissoudre un peu de savon blanc et une once de soude d'Alicante en poudre : la dissolution terminée, on y ajoute deux cuillerées de fiel de bœuf, et quelques gouttes d'huile essentielle de lavande ou d'autre plante aromatique ; le mélange entièrement terminé, on le passe à travers un linge pour l'enfermer dans une bouteille.

Pour s'en servir, on en met quelques gouttes sur la tache, la quantité doit être proportionnée à son étendue, et l'on frotte avec une petite brosse, puis on lave le tout avec de l'eau ordinaire un peu chaude, afin de bien enlever l'eau à détacher, qui, si elle se desséchait sur le drap, pourrait en altérer le tissu.

Savon propre à détacher.

Rien n'est plus commode et plus économique que d'avoir une substance toujours prête pour ôter les taches qui viennent à se former. Une maison bien administrée doit toujours en être fournie. Sous ces deux points de vue, le savon dont je vais donner la recette ne laissera rien à désirer. Comme on sait que le simple savonnage enlève, en tout ou en partie, les taches récentes, de quelque espèce qu'elles soient, graisseuses ou végétales, simples ou composées, on peut dire que ce savon agira efficacement sur toutes, même sur les plus anciennes. Il sera quelquefois nécessaire d'en faire suivre l'emploi par un petit soufrage (1), pour les taches de vin, fruits, café; mais seulement quand ces objets auront bien vieilli sur l'étoffe. Voici comme on doit pratiquer ce savon.

Prenez une livre de savon de Marseille, six jaunes d'œufs (on connaît l'efficacité de cette substance contre la graisse) et une demi-cuillerée de sel pilé; incorporez le tout avec suffisante quantité de fiel de bœuf purifié. Formez-en des pains que vous mettrez sécher à l'ombre, et pour vous en servir, vous mouillerez d'eau claire l'étoffe tachée, puis vous la frotterez des deux côtés avec ce savon; vous laverez ensuite, et la tache sera enlevée.

Si vous le préférez, vous pourrez frotter à sec la tache avec le savon, puis verser quelques gouttes d'eau et frotter l'étoffe, puis remettre encore une ou deux gouttes d'eau, la tache aura disparu.

Moyen de préparer facilement l'essence de savon.

Jetez dix onces et demie de beau savon blanc de Marseille, coupé par tranches minces, dans un litre d'esprit de vin;

(1) Ce petit soufrage se fait ainsi : on prépare et renverse un petit cornet de carton, ou bien on renverse de même un petit entonnoir sur l'étoffe tachée, de manière que la tache soit bien contenue sous l'entonnoir. On allume une ou deux allumettes, et tout aussitôt on les passe par le trou de l'entonnoir renversé. De cette façon le soufre brûle sans s'évaporer, et enlève parfaitement la tache.

ajoutez-y deux onces de potasse ; faites dissoudre le tout soit à la chaleur du soleil, soit au bain-marie, ou à un feu doux, en agitant de temps en temps le mélange. La dissolution achevée, laissez reposer la liqueur ; ensuite tirez-la à clair, ou filtrez-la ; conservez-la enfin dans des bouteilles bien bouchées.

En voici maintenant l'usage :

Prenez une petite éponge que vous comprimerez de manière à ne laisser sous vos doigts qu'un petit bout pointu, ou bien remplacez-la par un peu de coton en ouate ; prenez un peu d'essence avec l'un de ces objets, frottez-en la tache et vous la verrez disparaître ; mais tout de suite ayez la précaution d'en recouvrir la place avec de la terre glaise réduite en poudre, ou des cendres légères passées au tamis de soie. Si vous négligiez cela, il se formerait autour de la tache enlevée une nuance que les ouvriers appellent *cerne*, et qui est aussi grande que toute la portion mouillée par l'essence. On emploie de la même manière toutes les substances liquides à détacher, soit essence de térébenthine, de lavande, de citron, etc.

Quand la tache est peu étendue, on peut se dispenser de remettre le lustre enlevé avec la tache ; mais autrement, il faut mouiller l'étoffe avec de l'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre de la gomme adragant bien blanche et la tendre sur une table de jeu, en attachant les épingles aux coutures les plus voisines afin de ne point gâter l'étoffe.

Dégraissage au sable et au fiel de bœuf.

Voici le procédé qu'emploient généralement les dégraisseurs pour nettoyer les étoffes de laine de toute couleur, surtout si ces étoffes sont épaisses, comme tapis, fauteuils, bergères, doublures de voitures, housses de cheval, etc.

Après avoir marqué avec du savon sec ou de la craie toutes les places où sont les taches, on trempe une brosse ferme dans du fiel de bœuf chaud, on en frotte toutes les taches : lorsqu'elles ne paraissent plus, on rince l'étoffe à l'eau froide, et on la fait sécher. Cette opération achevée, on prend ensuite du sable fin tel qu'on le vend chez les épiciers, sous le nom de *sablon*, on l'humecte un peu, puis on en saupoudre l'étoffe couchée à plat sur une table inclinée

qu'on doit avoir pour les dégraissages, afin que l'eau salie s'échappe plus aisément. On la frappe avec une brosse dure, afin de faire bien pénétrer la poussière ; on frotte encore avec une forte brosse : le sable en sortant entraine avec lui toute la saleté.

On ne doit jamais négliger de battre préalablement les tapis et les autres étoffes souillées de poussière.

Lorsque ces étoffes sont brodées soit en laine ou en soie, il faut opérer très-vite, et rincer dans l'eau dure, comme je l'ai déjà conseillé.

Procédé pour dégraisser les laines.

Il faut premièrement faire tremper la laine que l'on veut dégraisser dans l'eau tiède, au degré du lait que l'on vient de traire, l'y laisser pendant une heure, puis l'enlever et l'égoutter. Pour une livre de laine, l'on fait dissoudre une once et demie de savon dans une chopine d'eau bouillante, qu'il faut verser ensuite dans cinq pots d'eau, assez chaude pour que l'on ne puisse y tenir que difficilement la main. L'on y met alors la laine préparée par le premier bain, et on la laisse tremper pendant une demi-heure. On compose le troisième lavage comme le précédent, mais entièrement à l'eau bouillante, et l'on y fait tremper la laine pendant le même intervalle de temps. Pour éviter le foulage, il ne faut que tremper la laine dans le bain, où on la laisse sans l'agiter. On l'enlève au bout du temps prescrit ; on la rince à l'eau froide, puis on la fait sécher.

Nettoyage des habits de drap bleu, noir ou brun foncé.

Après avoir bien battu l'habit, on marque avec un morceau de savon blanc toutes les taches qui le couvrent. On en fait autant pour le collet, le bout des manches, l'entrée des poches, le dessous des aisselles, et les revers, parce que ces parties sont ordinairement plus sales que le reste du vêtement. On frotte bien entre les mains jusqu'à ce que la nuance graisseuse ait disparu. Si l'on veut se dispenser de froisser le collet et les revers, on se contente d'y appliquer une couche légère d'argile délayée dans de l'eau, ou de terre à foulon, que l'on trouve à Paris, chez les potiers d'étain. Cela fait,

on mélange ensemble du fiel de bœuf avec huit fois autant d'eau, et avec une brosse on mouille de cette eau tout l'habit, en frottant fortement dans le sens du poil couchant. Cela suffira, si l'on emploie du fiel de bœuf purifié par le procédé que je vais indiquer ci-après : mais si l'on se servait de fiel de bœuf ordinaire, il faudrait laver entièrement l'habit avec de l'eau pure pour chasser la mauvaise odeur. Dans ce cas, on attend que l'habit soit presque sec pour en coucher le poil avec la brosse. Afin de le faire sécher on passe dans les manches la moitié d'un cerceau, ou un bâton suspendu par le milieu avec une corde.

Si l'habit a perdu son poil dans quelques endroits, et qu'il montre la corde, pendant qu'il est humide on le frotte fortement avec les têtes de la plante connue vulgairement sous le nom de *chardon à foulon*, jusqu'à ce que le poil s'élève.

Lorsqu'il est bien sec, on prend dans la main une goutte de bonne huile d'olive, et on la passe sur une brosse avec laquelle on frotte légèrement l'habit en entier. Si l'on a eu le soin de ne pas employer trop d'huile, et qu'on l'ait uniformément répandue sur toute la surface du drap, il aura l'apparence du drap neuf. Il faut être bien attentif et bien exercé pour donner cet apprêt, afin de ne pas faire de taches.

Dégraissage à la pomme de terre.

La recette suivante est recommandée comme une bonne manière de nettoyer les meubles et habillemens de soie, de laine et de coton, sans endommager le tissu ni la couleur.

Râpez des pommes de terre crues, de manière à les réduire en pulpe très-fine, dans l'eau claire ; passez ce liquide à travers un tamis rude, dans un autre vase plein d'eau ; laissez reposer le mélange jusqu'à ce que les plus minces particules blanches se soient précipitées. Alors séparez, en la traversant, la liqueur mucilagineuse de la fécule, et conservez la liqueur pour en faire usage. Vous étendrez l'objet que vous voulez nettoyer sur un linge étalé sur une table, et vous tremperez une éponge propre dans la liqueur ; vous en frotterez ensuite l'objet jusqu'à ce que la boue en soit entièrement séparée ; alors vous le laverez à plusieurs reprises dans de l'eau claire. Deux pommes de terre de moyenne grosseur suffiront pour une pinte d'eau.

Moyen de relever les poils du velours.

Lorsque la pluie ou quelque autre accident a froissé et couché le poil du velours, on se sert du procédé suivant pour le relever. On place une platine de cuivre sur un gril garni de braise; on recouvre cette platine d'un linge mouillé, et l'on étend le velours à l'envers sur le linge; puis, avec une brosse douce, on relève délicatement le velouté. Les vapeurs de l'eau que la chaleur dégage du linge mouillé, rendent cette opération très-facile. On peut remplacer la platine par un fer à repasser soutenu à plat entre deux briques, et la brosse par un peigne d'ivoire fin et neuf : il faut frotter et peigner à contre-poil. Quand on a enlevé des taches graisseuses de dessus le velours, il faut toujours finir par cette manipulation.

Manière de remettre partiellement le glacé des étoffes tachées par l'eau.

Toutes les étoffes gommées ou passées au cylindre se tachent lorsque l'eau tombe sur leur surface, parce qu'elle enlève alors le brillant et le *glacé*. Comme aux étoffes teintes de laine et de coton, on peut mettre entièrement ce *glacé* en les repassant humides avec un fer très-chaud, lorsqu'elles sont tendues et fixées sur une table bourrée de drap, on peut réparer cet apprêt. On attache avec des épingles l'étoffe, soit par les bords, soit par les coutures les plus voisines de la tache, afin de ne pas endommager l'étoffe; on mouille délicatement l'endroit déglacé avec le bout d'une éponge, puis on passe légèrement sur la partie mouillée le coin d'un fer à repasser. Comme la chaleur du fer pourrait endommager la couleur de l'étoffe, on met un papier doublé sur le fer, excepté à l'endroit réservé pour repasser la tache. Si cette tache est fort petite, on peut faire chauffer le bout d'un fer à gaulfrer les collerettes, et le poser perpendiculairement sur l'endroit mouillé. Cela sera beaucoup moins embarrassant.

Si l'étoffe est de soie, gommez-la comme nous l'avons dit en parlant de remettre l'apprêt après avoir enlevé les taches.

Moyen de raviver les couleurs.

Lorsque les couleurs des étoffes de soie ou de laine ne

sont point solides, et que, comme il arrive souvent, elles se déchargent dans l'eau de savon, il faut promptement s'occuper de raviver les couleurs. Plongez dans de l'eau de rivière, à laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes d'acide sulfurique pour la rendre légèrement aigrelette, les étoffes d'un jaune brillant, aventurines ou cramoisies; lavez bien ensuite dans de l'eau pure, pressez entre les mains, étendez une grosse toile sur une table, placez-y à plat votre étoffe, roulez le tout ensemble et tordez fortement. Pour les couleurs rose, cramoisi-rose et la couleur de chair, substituez le jus de citron ou le vinaigre à l'acide sulfurique. Le procédé sera le même pour les étoffes écarlates, pourvu que vous mettiez dans l'eau, au lieu d'acide, un peu de cette dissolution d'étain que les teinturiers désignent sous le nom de *composition pour l'écarlate*. Quant au vert-olive, il faudrait employer de l'eau dans laquelle on aurait jeté quelques gouttes d'une dissolution de couperose bleue ou sulfate de cuivre dans un peu d'eau. Pour les bleus, le procédé est plus difficile, et je conseillerais de commencer toujours, avant d'entreprendre le dégraissage d'une étoffe semblable, d'essayer un petit échantillon, afin de juger si l'on doit passer outre. Le savonnage fait en effet disparaître les bleus obtenus avec la dissolution d'indigo produite par l'acide sulfurique, connue sous le nom de *bleu en liqueur*, et les bleus plus éclatans que donne le *bleu de Prusse* ou *prussiate de fer*. Dans ce dernier cas le mal serait irréparable, mais on pourrait très-bien y remédier dans le premier cas en reteignant l'étoffe après le savonnage, soit avec les boules de bleu, soit avec le bleu en liqueur étendu d'eau. Il est au contraire d'autres bleus que les alcalis rehaussent loin de les détruire; ce sont ceux pour lesquels on a employé l'orseille. C'est la manière la plus ordinaire d'obtenir les gros-bleus, les bleus-de-roi, les violets, et l'on reconnait qu'on s'en est servi, parce que la couleur est sujette à rougir. Afin de la raviver on ajoute à la dissolution de savon une petite quantité de bonne potasse blanche. On rehaussera encore l'éclat de l'étoffe et de la couleur en joignant de nouveau une petite quantité de potasse à la préparation de colle de poisson dont on se servira pour l'apprêt.

Je terminerai cet article par quelques observations importantes. A l'exception des bleus à l'orseille, dont je viens de

parler, il faut pour le nettoyage de toutes les étoffes teintes préférer le savon mou au savon dur, parce qu'il est beaucoup moins actif. Il serait même encore mieux d'employer l'eau de pomme de terre d'après le mode de blanchissage proposé par M. Morrès. Comme les alcalis, quelque faibles qu'ils soient, agissent toujours un peu sur les couleurs, il faut opérer avec la plus grande rapidité possible; et si l'on ne se sert pas, pour raviver la couleur, d'un des procédés que je viens d'indiquer, il est utile pour arrêter l'action de l'alcali de jeter l'étoffe aussitôt après le savonnage dans de *l'eau dure*. On désigne par ce nom les eaux qui ne dissolvent pas le savon. Toutes les eaux de puits de Paris ont cette propriété; et si l'on n'en avait pas de pareille à sa portée, il deviendrait facile de s'en procurer en jetant dans l'eau un peu d'acide sulfurique, mais en évitant de la rendre sensiblement aigre.

Quand la couleur noire a rougi ou s'est ternie, on peut la raviver après avoir nettoyé l'étoffe, et l'on sent combien cette ressource est précieuse, soit pour les habits, les tabliers, et surtout pour les bas.

Après que toutes les saletés de l'étoffe noire à raviver ont disparu, on fait bouillir dans la chaudière, pendant à peu près une demi-heure, cinq ou six décagrammes de bois de campêche, coupé en morceaux et enfermé dans un sac de toile claire. On fait bien tremper l'étoffe dans de l'eau un peu chaude, on la tord au moyen du tordoir aussi fortement qu'on peut, et on la plonge dans la chaudière où elle doit bouillir une bonne demi-heure. On la sort, on joint au bain un morceau de couperose verte (sulfate de fer) gros comme une noisette; on le laisse un instant se dissoudre, on agite le bain avec un bâton, et l'on y replonge l'étoffe pour la faire encore bouillir pendant une autre demi-heure.

Manière de réparer les taches qui ont altéré ou détruit la couleur.

Lorsque la couleur d'une étoffe est complètement détruite par des acides végétaux, tels que le jus d'orange, de citron, le vinaigre, la groseille, etc., ou les acides minéraux, ou l'urine fraîche ou vieillie, et qu'il n'a pas été possible de la raviver d'après les moyens que j'ai indiqués précédemment, il faut tâcher de réparer le mal par une teinture locale. Ce

moyen facile est excellent et solide pour les étoffes qui ne se blanchissent pas ; quant aux autres, il faut renouveler la couleur à chaque blanchissage ; mais l'on va voir que ce n'est pas une bien pénible obligation.

Prenez un crayon de *pastel* assorti à la couleur enlevée (vous trouverez toujours de ces crayons de couleur pulvérisés chez tous les marchands de couleurs pour les peintures), délayez-le avec une couleur liquide assortie ; par exemple, du bleu en liqueur pour du crayon bleu, de la composition d'écarlate pour du crayon rouge, ainsi de suite ; ayez un peu d'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre de l'amidon, ou mieux encore de la gomme, et mêlez cette dissolution bien épaisse à votre petite préparation. Cela fait, prenez un pinceau fin, tempez-en le bout dans la couleur, et le plus délicatement possible posez-le sur la tache, et en tenant l'étoffe tendue. Ayez soin que cette opération ne produise pas un *cerne*, qui serait une nouvelle et plus désagréable tache ; pour cela, agissez délicatement en appliquant le pinceau ; ne laissez à la couleur que le degré indispensable de liquidité ; puis, dès qu'elle sera posée, recouvrez-la de sable fin, d'argile en poudre, de cendres fines, enfin d'une poudre légère quelconque, afin qu'elle ne s'étende pas au-delà des places où vous désirez l'appliquer ; placez ensuite l'étoffe à la plus grande chaleur, afin que la couleur pénètre bien le tissu. S'il s'agit d'une tache sur laine, mettez l'étoffe un peu au-dessus d'un pot ou d'une marmite en ébullition, et laissez-la ainsi s'imprégner de vapeur pendant à peu près une heure ; faites sécher, brossez ensuite, et si la couleur subsiste, lavez légèrement ; il sera impossible de reconnaître l'endroit réparé.

Taches graisseuses.

Sur le linge elles s'enlèvent au savonnage chaud ; sur les indiennes *grand teint*, avec du savon sec. Pour cela on frotte long-temps la tache à sec, et on y verse peu à peu de l'eau chaude. Sur les indiennes *petit teint* il faut employer le fiel de bœuf ou un savon préparé.

Sur les étoffes de laine on emploie 1.° l'essence de térébentine récente et pure, fort difficile à trouver dans cet état, ou quand elle est vieillie, elle augmente la tache qu'elle devait enlever.

2.° Le repassage à travers un papier de soie, que l'on

change souvent. Combiné avec l'emploi de l'alcool très-rectifié, ce moyen convient aux étoffes de laine délicates.

3.° L'emploi de l'éther sulfurique et de l'essence de citron est fort avantageux pour enlever les taches graisseuses sur les belles étoffes de laine ou de soie.

4.° La combinaison de l'alcool, du repassage et de l'éther sulfurique, enlève les taches de graisse, de manière à respecter les nuances les plus claires et même les reflets de la moire. Voici comment il faut agir.

Versez une goutte d'alcool sur la tache, dont la place sera posée sur une table à repassage : couvrez-là d'un linge fin, et repassez, en déplaçant le linge à chaque coup de fer. Vous verrez la graisse passer dans le linge, et se montrer de moins en moins forte, l'empreinte de la tache. Alors vous employez l'éther sulfurique, dont vous mettez quelques gouttes sur la tache à demi-enlevée. Il est superflu de frotter. Ce moyen est excellent.

Procédé employé par M. Thenard contre les taches d'encre, rouille, cambouis.

Mettez un peu de sel d'oseille dans une cuiller d'étain bien propre ; délayez-le dans l'eau, remplissez la cuiller, puis faites-le dissoudre sur le feu. Versez ensuite goutte à goutte cette dissolution bouillante sur une des taches énoncées ci-dessus, et vous la verrez disparaître aussitôt. Si par hasard l'opération ne réussissait point la première fois, soyez assuré de son succès en la renouvelant une seconde, ou une troisième fois, si la tache est ancienne et très-foncée.

Ce procédé détache parfaitement toutes les marques d'encre et de rouille sans salir l'étoffe, et sans qu'on ait besoin de le combiner avec d'autres moyens : mais à l'égard du cambouis, qui se compose de graisse et de fer, il faut avant d'employer la dissolution de sel d'oseille, commencer par enlever la substance graisseuse avec le savonnage, si la tache est récente, ou bien avec le fiel de bœuf préparé, ou l'essence de térébenthine. La dissolution indiquée agit ensuite sur le fer. Ce procédé ne doit être employé que sur le linge.

Procédés de M. Rue pour enlever les taches d'encre, de fruits, de vin et de graisse.

Réunissez 6 décagrammes de cristaux de tartre, et 3 déca-

grammes d'alun de glace pulvérisé; mêlez le tout pour en faire usage de la même manière que du vrai sel d'oseille. Il faut avoir soin, pour cette préparation, de ne pas se servir d'ustensile de cuivre ou de fer, mais bien d'un mortier de marbre et de son pilon en bois.

Ce procédé n'enlève pas entièrement la tache d'encre sur la soie, et il reste autour de la place où elle se trouvait une certaine couleur de gris sale. Voici la manière de la faire disparaître :

Prenez une pincée d'un sel alcalin fixe que vous répandrez sur la tache; imbibez-la d'un peu d'eau, frottez légèrement, mettez ensuite un peu de savon vert sur la place où avait été répandue la première composition, frottez encore, et ainsi, avec un peu d'eau, de temps à autre, vous enlevez ce savonnage, vous rincez ensuite, et la tache a entièrement disparu.

L'eau forte s'emploie encore avec succès pour enlever les taches d'encre sur le linge. Une à deux gouttes suffisent pour y réussir sans endommager le linge. Seulement il faut avoir soin de mouiller auparavant la tache avec de l'eau, et de la rincer ensuite également dans l'eau.

Taches de fruits et de vin. — On emploie, pour enlever ces taches, de l'acide muriatique oxigéné, liquide, ou un muriate oxigéné de potasse ou de chaux auquel on ajoute un peu d'acide sulfurique. On laissera tremper l'endroit taché dans une de ces solutions jusqu'à ce que la tache disparaisse; mais on ne peut appliquer ces réactifs qu'aux tissus blancs, puisque l'acide oxigéné non combiné détruit toutes les couleurs d'impression et de teinture. Les personnes qui n'ont pas l'appareil nécessaire pour saturer l'eau de gaz acide muriatique oxigéné, pourront suivre le procédé suivant. Mettez environ une cuillerée d'acide muriatique (esprit de sel) dans une tasse à café, et ajoutez-y environ plein une cuiller à café de manganèse ne poudre; placez cette terre dans un vase plus grand rempli d'eau chaude; mouillez l'endroit taché, et exposez-le aux fumées qui se dégagent de la tasse; au bout d'un certain temps la tache disparaîtra.

Taches de graisse. — On peut employer, pour enlever ces taches, une solution de potasse pure étendue; mais il faudra agir avec précaution pour ne pas endommager l'étoffe. On enlève les taches de cire avec l'esprit de térébenthine,



l'alcool ou l'éther sulfurique. On enlève de même les taches de peinture.

Il existe, pour enlever de la soie les taches de graisse, un procédé qui pourrait être utilement appliqué à d'autres cas. L'alcool ou l'esprit de vin, qui n'agit point immédiatement sur les graisses, enlève les matières grasses lorsqu'on a fait dissoudre dans ce liquide de l'huile volatile dite *essence de limon*. Pour l'appliquer, on mouille la tache avec ce liquide, et on la frotte ensuite, pendant qu'elle est humectée, avec une éponge ou un linge. L'esprit de térébenthine qui forme la base de toutes les liqueurs à détacher, pourrait, comme nous l'avons dit, être substituée à l'essence de citron, qui, lorsqu'elle a quelques jours, forme tache.

Moyen de préparer simplement l'acide sulfureux pour enlever les taches végétales en place du soufrage.

Mettez un peu d'eau dans une soucoupe ou dans une petite assiette; placez au milieu un fragment de brique sur lequel vous mettrez quelques petits morceaux de soufre concassé. Allumez ce soufre avec un charbon ardent, puis, lorsqu'il s'embrase, recouvrez-le d'un grand verre à bière renversé, dont on fait tremper les bords dans l'eau de la soucoupe. La vapeur blanche qui se forme se précipite sur l'eau, s'y dissout et l'acidule. En répétant cette opération jusqu'à ce que l'eau marque deux ou trois degrés au pèse-liqueur de Baumé, on obtient un bon acide sulfureux, qui remplace fort avantageusement le soufrage pour enlever le suc des végétaux sur les étoffes. Cet acide ne se garde pas long-temps sans s'altérer; mais on voit combien il est facile de le préparer.

Moyen assuré d'enlever les taches de fruits sur le linge et sur les indiennes bon teint.

Le petit soufrage dont j'ai fait mention en donnant la recette du savon à détacher, et l'acide précédent enlèvent bien la vérité les taches de fruits, mais ils sont d'un usage assez incommode; et l'emploi du chlorure de soude, infiniment plus simple, est aussi plus assuré.

Commencez par savonner un peu à l'eau froide, la partie d'étoffe tachée; versez ensuite du chlorure de soude dans une

soucoupe, et avec le bout d'une plume portez-en une goutte sur la tache. Le savonnage l'avait déjà fait virer : le contact du chlorure l'enlèvera aussitôt. Vous terminerez par répandre un peu d'eau pure, pour arrêter l'action de cet agent.

Les taches de mûres même sur les indiennes, de rouille sur les jaconnas peints, disparaissent instantanément sans altérer la couleur. J'ai l'expérience réitérée de ce moyen; mais pour réussir promptement il faut que les taches soient bien récentes, ce qui est d'ailleurs la condition générale du succès dans tous les cas.

Terminons cet utile chapitre par quelques recettes de blanchiment.

Manière de laver le nankin pour qu'il ne perde pas sa couleur.

Mettez-le tremper vingt-quatre heures à l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez mis une bonne poignée de sel; puis lavez-le sans savon à l'eau de lessive chaude, et ne le tordez pas. Lavez-le aussi dans de l'eau où vous aurez fait bouillir du foin.

Lavage de la batiste écrue, de la toile grise, des indiennes petit teint.

Faites tremper d'abord dans l'eau dure, puis lavez dans un thé de foin sans savon. L'emploi de la pomme de terre ou de la saponaire convient spécialement.

Blanchiment des toiles écrues.

On commencera par faire tremper les toiles pendant cinq à six heures dans une lessive à froid, composée de la manière suivante. Dans vingt pintes d'eau de rivière ou de puits, douce ou sélétineuse, peu importe, l'on délaie huit à dix livres de bouse de vache et quatre à cinq livres de crottin de brebis ou de chèvre; il faut mêler dans ce bain de lessive à peu-près une livre de sel marin, et lorsque les toiles ont un fort écruage, telles que les nankins et toutes celles qui se font avec le coton à laine rousse, on aiguise la lessive en jetant deux ou trois poignées de chaux vive bien pulvérisée après que les toiles ont été suffisamment trempées et qu'elles se sont

saturées d'eau. La chaux, par sa qualité alcaline et astringente, fortifie les fils, développe les sels contenus dans la bouse ou le crottin, et les fixe sur la toile. On la retire de ce bain pour la faire sécher au soleil, étendue sur la terre. Avant qu'elle ne soit entièrement séchée, on la secoue pour en détacher les parties les plus grossières de la bouse et du crottin; on la tord lorsqu'elle est à demi-sèche pour en retirer toute l'humidité. Ce bain de lessive doit se donner en plein air, exposé aux rayons les plus ardens du soleil.

On se dispose ensuite a donner à la toile le second bain. Il consiste à la faire tremper dans une autre lessive composée d'une espèce de terre marneuse et alcaline (l'argile grise ou rousse, par exemple, mêlée à une petite quantité de soude ou à un cinquième environ de chaux vive et de sel marin). Sur cinquante pintes d'eau, on délaie environ dix à douze livres de cette terre après l'avoir réduite en poussière; on imbibe la toile en la frottant avec les mains, lorsque ce sont des mousselines; on la foule aux pieds quand les toiles sont fortes. Cette manipulation étant achevée, on laisse tremper, l'espace de cinq à six heures, les toiles fines, telles que les mousselines, les organdis, les doréas, et, pendant huit ou dix heures, les toiles comprises sous le nom de *toiles fortes*, comme les percales, les madapolames, les casses; telles que le seraient en Europe les courtrai, les toiles de Hollande, et même nos belles batistes.

Immédiatement après les avoir retirées et en avoir fait égoutter toute l'humidité, en les tordant suffisamment, on les étend au soleil pour les faire sécher au point convenable, c'est-à-dire, de manière à ce qu'elles soient un peu humides. Dans cet état, elles sont déjà blanches, il ne s'agit plus que de les passer au bain de vapeur pour leur donner la blancheur éclatante dont elles sont susceptibles, et que toutes les toiles doivent avoir.

Pour donner ce bain de vapeur, on arrange les pièces de toiles légèrement cordées sur l'ouverture d'une grande cuve placée sur un fourneau à demeure, et qui contient de la lessive semblable au second bain, avec addition d'une petite quantité de cendres de feuilles de bananier ou de sel marin, et de la chaux vive. La cuve doit être aux deux tiers pleine, et le mélange prêt à entrer en ébullition. Les pièces étant cordées, on les tourne en forme de cône ou de pyramide con-

cave, de manière que chaque tour supérieur pose solidement sur celui de dessous, et laisse librement circuler la vapeur; on entretient l'ébullition à un feu modéré pendant trois à quatre heures lorsque ce sont des mousselines, et durant cinq à six heures quand on blanchit des toiles fortes. La vapeur, portée par le calorique, pénètre dans chaque pli, et passant par chaque fil, imprègne des différens sels alcalins, acides et lixiviels les plus subtils de la bouse de vache, du crottin, etc., dont se composent les deux bains dont j'ai donné la description; elle détache, fait sortir les ordures et la crasse fixées à la toile, atténue sa couleur rousse et grise, lui donne un beau blanc de lait, et même une odeur agréable, saine et bienfaisante.

Lorsque les toiles sont un peu refroidies, on se hâte de les rincer dans plusieurs eaux, ou dans un étang, ou mieux dans une eau courante, en les battant contre une pierre ou sur une pièce de bois également bien unie, large et longue, sans employer de battoirs, parce qu'ils brisent le linge ou la toile. On se borne à tourner alternativement les pièces en les saisissant tantôt par un bout, tantôt par l'autre; on les tord pour en exprimer toute l'humidité et pour les faire ensuite sécher au soleil, étendues sur la terre, ou mieux sur des terrasses en maçonnerie construites à cet effet dans les grands établissemens à blanchir.

Là se borne le travail du blanchiment des toiles; dès ce moment les fils de la trame et ceux de la chaîne ont achevé de faire leur effet. Ils ne diminuent plus, et la pièce ne se retire et ne se rétrécit plus, ni dans sa longueur, ni dans sa largeur; nouvel avantage dû à cette manière de décrasser les toiles.

Il ne s'agit maintenant, pour perfectionner ce travail, que de donner aux toiles leur lustre, préparation qui ajoute à leur blancheur et leur procure de l'éclat.

L'expérience journalière nous prouve que nos toiles, nos batistes, ainsi que les mousselines fabriquées dans les manufactures européennes, n'ont pas cet apprêt agréable que nous remarquons dans les marchandises de l'Inde. Cela tient à la différence de l'empois dont on se sert. Dans l'Inde, toutes les toiles y sont gommées avec de l'eau de riz; en Europe, on donne cet apprêt avec de l'amidon.

La première de ces gommes, qui est plus moelleuse et ne jaunit point, laisse aux toiles toute leur souplesse et relève



leur blancheur qu'elles conservent toujours. L'empois, plus sec, plus rèche, ayant une couleur plus ou moins grise ou rousse, leur donne un air jaunâtre et de la rudesse au toucher. Quoique le riz soit plus cher que l'amidon, le prix de ce gommage n'en serait pas augmenté, parce qu'il n'est ici question que de l'eau dans laquelle on l'a fait cuire, ce qui n'empêche pas qu'on puisse manger le grain.

Moyen de reconnaître de quelle manière les toiles sont blanchies.

Pous savoir si le linge a été blanchi avec de la chaux, il faut mouiller un endroit quelconque de la toile suspectée et le laisser sécher. Si la limite entre l'endroit mouillé et celui qui reste sec est rougeâtre, on aura la preuve certaine que le blanchiment s'est opéré à la chaux, et que par conséquent on a été trompé.

Il existe encore un autre moyen qui consiste à mettre dans un verre un échantillon de la toile que l'on veut examiner, et à verser par dessus quelques cuillerées de bon vinaigre d'acide hydro-chlorique étendu d'eau. Si la toile contient de la chaux, l'acide y excitera une effervescence et un bouillonnement assez considérables, accompagnés d'un léger bruit; mais si la toile ne contient pas de chaux, l'immersion de la toile dans l'acide ne produit aucun effet.

CHAPITRE VII.

NETTOYAGE DE DIVERS OBJETS, TELS QU'ARGENTERIE, BIJOUX, ARMES, USTENSILES D'ÉTAIN, DE CUIVRE, DE FER, MEUBLES, MARBRES, BRONZES, PEINTURES, SCULPTURES, LIVRES, ESTAMPES, CARTES GÉOGRAPHIQUES, etc.

Procédé pour donner à l'étain l'apparence de l'argent.

Prendre quatre onces de cuivre fin en larmes, autant d'étain doux et très-pur, pour les mettre sur le feu et ensemble.

Lorsque ce premier mélange entre en fusion, on y ajoute quatre onces de bismuth et autant d'antimoine pour en faire un lingot que l'on broyera ensuite avec de l'arsenic, du sel ammoniac, de la térébenthine en petite quantité. On roule cette poudre pour en confectionner de petites boules qu'on fait sécher au grand air. Pour s'en servir, on les pulvérise et l'on saupoudre avec l'étain fondu, jusqu'à ce que le tout soit entièrement consommé et qu'il soit parvenu à une dûreté et une blancheur suffisantes. C'est avec cet amalgame que sont fabriqués les boutons et les fils dont on entoure les poignées de sabres, qui gardent jusqu'au dernier moment toutes les apparences de l'argent le plus pur.

Procédé pour enlever à la vaisselle d'argent la teinte sombre que lui font prendre les œufs cuits.

L'on sait que les œufs cuits au beurre communiquent aux couverts et aux assiettes d'argent une teinte d'un noir rougeâtre, que l'on ne parvient à faire disparaître qu'au bout de quelque temps, en employant les moyens ordinaires pour nettoyer l'argenterie. Il en est un bien simple qui efface en un instant cette teinte désagréable, et rend à la vaisselle d'argent tout son éclat; il suffit de la frotter avec de la suie.

Poudre pour nettoyer l'argenterie.

Parmi tous les articles vendus sous différens noms, comme poudre à nettoyer l'argenterie, il y a un mélange nuisible de vif-argent qui pénètre dans les pores du métal et le rend si cassant qu'il pourrait se briser s'il tombait. Le blanc d'Espagne, appliqué mouillé sur les objets qu'on veut nettoyer, et frotté avec parfaite siccité, offre le moyen le plus efficace et le moins dispendieux. Les joailliers suivent rarement d'autre procédé. On peut encore faire bouillir l'argenterie dans un peu d'eau, avec une once de corne de cerf calciné et réduite en poudre; puis on y ajoute trois pintes d'eau. Il faut la faire sécher auprès du feu, ensuite mettre bouillir dans ce liquide de petits chiffons de linge fin, jusqu'à ce qu'ils soient imprégnés de tout le liquide. Ces chiffons seront propres à nettoyer l'argenterie qu'il faudra ensuite frotter avec du cuir de daim; mais ils pourront aussi servir très-bien à nettoyer les fiches de



porte et autres objets en cuivre ou en argent. Le procédé suivant est infaillible *pour blanchir l'argenterie.*

Mêlez ensemble parties égales de sel ammoniac, d'alun, de sel, de tartre et de vitriol romain, le tout réduit en poudre; dissolvez-le en eau claire, et faites-y bouillir votre argenterie autant que vous le croirez nécessaire : tous les objets deviendront extrêmement blancs.

Ou bien râpez dans un plat quatre onces de savon blanc sur une chopine d'eau chaude; mettez dans un autre vaisseau une once de lie de vin en pains avec une autre chopine d'eau chaude; remplissez un troisième bassin d'eau chaude, comme ci-dessus, et ajoutez-y demi-once de cendres gravelées; frottez ensuite votre argenterie avec une brosse de poil de porc, la trempant d'abord dans votre liqueur de lie de vin, puis dans votre cendre gravelée, et enfin dans le plat où il y a du savon. Après cela, il faut la laver dans de l'eau chaude nette, et l'essuyer avec du linge blanc et sec.

On donne encore du brillant à la vaisselle d'argent, en dissolvant certaine quantité d'alun dans une forte lessive : après l'avoir écumé avec soin, on y ajoute du savon pour laver à l'aide d'un morceau de vieille toile, les pièces d'argenterie à qui l'on désire rendre le lustre qu'elles avaient étant neuves.

On peut encore nettoyer l'argenterie en faisant calciner au four du talc de Montmartre; après l'avoir pulvérisé et passé au tamis de soie, on en frotte la pièce d'argent avec un morceau de drap.

Procédé pour reconnaître et distinguer l'or d'avec le cuivre.

L'or vrai et pur pèse à peu près deux fois autant que le cuivre; cette différence sert à les distinguer par leur pesanteur spécifique. Mais pour les reconnaître d'une manière plus certaine, il suffit de toucher avec la plus petite baguette de verre trempée dans l'acide nitrique, l'objet qu'on désire essayer. Si la partie mise en contact devient sur-le-champ bleue ou verdâtre, il y a du cuivre; mais si elle n'est pas altérée par l'acide, ce sera de l'or pur et sans alliage.

Méthode pour nettoyer et entretenir les bronzes dorés ou argentés.

ARGENTURE.

Lorsqu'il y a de la cire ou du suif sur quelque pièce, il

faut la tremper dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la cire ou le suif soit fondu ; on l'essuie bien ; puis on prend du blanc d'Espagne délayé dans de l'eau, et on en frotte avec une petite brosse, jusqu'à ce qu'on ne voie plus de taches et que la pièce soit sèche ; ensuite avec une autre brosse qui ne soit pas mouillée, on ôte le blanc resté dans les filets et objets façonnés, et avec un linge sec on essuie la pièce qui reprend son premier poli.

Or moulu.

Frottez de vin ou de vinaigre rouge bien chaud, avec une éponge fine, la pièce tachée ; faites-la sécher à fond au soleil ou devant le feu, et, avec un linge sec et très-doux, essuyez seulement les parties claires ou polies, les autres auront re pris, sous l'éponge, leur vivacité première.

Ce procédé nettoie bien l'or moulu, mais il faut l'employer rarement parce qu'il attaque la dorure.

Procédé pour nettoyer les ouvrages de cuivre.

Faites bouillir de la gravelle ou du tartre de vin blanc (crême de tartre), avec de l'eau commune dans un chaudron, et jettez-y vos ouvrages de cuivre, laissez-les bouillir dans cette lessive pendant un quart-d'heure ; après quoi vous les mettez dans un baquet plein d'eau froide, vous les essuyez bien ensuite et ils deviennent, par ce moyen, aussi beaux et aussi luisans que s'ils étaient neufs.

Nettoyage des cuivres par le tripoli.

Je ne crains pas d'avancer que le meilleur moyen pour nettoyer les vases, flambeaux, boutons de meubles ou d'habits, etc., en cuivre, dorés ou non dorés, est de se servir de tripoli délayé en bouillie épaisse, avec de l'essence de térébenthine ; après en avoir bien recouvert l'objet, il faut le frotter avec un linge, le refrotter ensuite avec un autre, et brosser si l'objet a des dessins en relief dans lesquels la poudre aura dû rester. L'objet sera brillant comme chez les marchands, dont au reste c'est le moyen de conservation.

Le tripoli sec ou détrempé d'eau est aussi de bon usage.

Nettoyage des cuivres vernis par le sel d'oseille.

Le tripoli, la terre pourrie, la craie et autres substances analogues, altéreraient l'éclat des cuivres vernissés ; aussi faut-il les nettoyer avec une dissolution à froid de sel d'oseille dans l'eau douce.

Savonnage des cuivres dorés.

Faites une eau de savon noir ou blanc sur le feu. Lorsqu'elle vient à bouillir, on y plonge les objets à nettoyer pour les frotter avec une petite brosse douce ; après les en avoir retirés, on les jette dans l'eau chaude ordinaire, autant pour enlever tout le savon dont ils sont imprégnés, que pour achever de les nettoyer à fond, et, de là, les mettre sécher au grand air. Pour leur donner le lustre, on les frotte avec de la peau ou du linge fin à demi-usé, dans tous les endroits où il est nécessaire de raviver leur éclat, et en évitant tout ce qui est mat et non bruni.

Manière de nettoyer les verres et carafes en verre et cristal.

Tout le monde sait qu'on se sert pour cela de cendres, d'abord sèches, et ensuite mouillées ; mais leur emploi a le double désagrément de demander bien du temps et de rendre les mains très-rudes. Je conseille de les remplacer par le procédé suivant : Déchirez en morceaux du papier brouillard ou du papier gris, ou du papier à sucre, et jetez une partie de ces morceaux dans le vase que vous voulez nettoyer, et dans lequel vous aurez préalablement mis un peu d'eau : ajoutez à cela une coquille d'œuf concassée plus ou moins, selon la grandeur de l'objet : faites bien sauter le tout dans le vase, en le bouchant avec la paume de la main ; prenez ensuite le reste de votre papier, humectez-le un peu, formez-en une boule, et frottez-en bien l'extérieur de la carafe ; pendant ce temps-là, le papier logé dans l'intérieur, et qui s'était déjà dissous en sautant, achève de se décomposer ; faites-lui faire encore quelques tours, puis ôtez-le de la carafe en versant vite : ce papier décomposé forme une épaisse liqueur qui s'écoule facilement, surtout si on l'épanche tout de suite, après lui

avoir imprimé un rapide mouvement. S'il en restait quelque partie, ainsi que des morceaux de coquille d'œuf, on les ferait partir en remettant de l'eau dans la carafe. Il faut toujours du reste terminer l'opération par bien rincer le vase et le plonger dans l'eau ; il en sort brillant comme de beau cristal.

Pour les verres, il suffit de les frotter en dedans et en dehors avec la boule de papier mouillé dans laquelle on insère quelques petits morceaux de coquille d'œuf, puis de les bien rincer ensuite.

Quant au nettoyage du cristal, on peut appliquer ce procédé, mais avec quelques variations : il faut faire une espèce de pâte avec le papier, en recouvrir le cristal, laisser sécher cette pâte pendant quelques instans, et brosser ensuite, si le cristal est taillé. Le blanc d'Espagne délayé avec de l'eau, et mélangé d'un peu de vinaigre, convient aussi parfaitement.

Polissage des métaux, des glaces, pierres fines, coraux, etc.

On emploie le plus souvent le tripoli pour donner du brillant aux métaux tels que l'or, l'argent, le fer, le cuivre, les glaces, les verres ordinaires, ceux des lunettes, les pierres dures et précieuses, les marbres de toute espèce, sont polis avec cette substance. C'est par les frottemens, plus ou moins long-temps continués avec le tripoli interposé entre le corps mobile, au moyen de l'eau ou de l'huile, qu'on en vient à bout. On les double avec du drap ou du vieux liuge ; on se sert du bois à nu. Lorsqu'il y a des interstices, des ciselures, on emploie des brosses de toute grosseur et plus ou moins dures. Pour les pierres précieuses, on mêle une partie de soufre sur deux de tripoli, qu'on incorpore l'un dans l'autre en les broyant avec la molette sur un marbre ; souvent on le mêle avec l'hématite, avec l'étain ; mais pour arriver à la perfection du poli, il faut le faire sur des roues de bois continuellement tenues dans un mouvement aussi rapide qu'accéléré.

Les orfèvres se servent plus spécialement du tripoli blanc ou incolore ; il en est de même dans les fabriques de corail, chez les lapidaires. Pour l'or et le cuivre, on recherche le tripoli rouge ; on emploie le jaune pour le laiton et tout ce qui s'y rapporte.

Moyen de rétablir l'éclat des glaces, ternies par le temps ou par un accident.

Versez dessus de la terre à foulon réduite en poudre, soigneusement nettoyée de sable, et frottez légèrement avec un linge. L'oxide d'étain (la potée d'étain) ferait probablement le même effet.

On nettoie aussi parfaitement les glaces, verres, cristaux, avec du blanc d'Espagne délayé dans du vinaigre trempé d'eau, puis en frottant avec un ou plusieurs linges. Si les cristaux sont taillés, il faudra en outre les brosser avec une brosse fine pour enlever le blanc qui sera logé dans les interstices (1).

Excellent moyen de nettoyer les glaces.

Acidulez de l'eau chaude avec quelques gouttes de vinaigre : mettez-y un morceau de craie. Une légère effervescence aura lieu, et le précipité se fera. Décantez doucement alors et servez-vous de ce lait pour mettre à neuf les glaces.

Moyen de nettoyer les écritoires de faïence et de porcelaine.

Il arrive souvent que des taches d'encre souillent les écritoires. Les taches se sèchent, et laissent, après le lavage, une empreinte grise ou violette que l'eau de savon ne peut enlever. Il faut avoir recours au vinaigre très-fort. Si l'écritoire est toute blanche, on verse simplement le vinaigre dans l'intérieur, aussi haut que l'exigent les taches; mais si elle est dorée, si même les taches trop élevées exigeaient trop de liquide, il convient de prendre le vinaigre avec une petite éponge, et d'en frotter délicatement les taches. Si ce procédé ne réussit pas, il ne reste qu'à se servir de la dissolution de sel d'oseille dans une cuiller d'étain.

Manière de nettoyer les portes vernissées.

Dans les appartemens privés de plaques de propreté, les

(1) On nettoie, dit-on, aussi très-bien les glaces en les frottant avec une pomme reinette pelée, et assez mince pour que le frottement la mette aisément en pulpe.

portes deviennent fort crasseuses sous les serrures. Pour obvier à cet inconvénient, il suffit de laver la place salie avec une éponge humectée d'eau chlorurée. La crasse disparaît, et laisse le vernis à neuf. On essuie aussitôt avec un linge propre. S'il se forme un nuage, on l'enlève avec de l'eau.

Procédé pour donner aux bois l'apparence de l'acajou.

Il est facile de donner aux bois les plus communs l'apparence de l'acajou; il suffit pour cela de choisir d'abord ceux qui, par leurs veines, leur tissu plus ou moins compact et serré, s'en approchent davantage, et peuvent en même temps prendre un beau poli.

Ensuite, après les avoir enduits à leur surface d'une couche d'eau ordinaire suffisamment chargée d'acide nitrique (ou eau forte du commerce), on leur fait prendre déjà une teinte rougeâtre plus ou moins foncée, suivant la quantité d'acide étendu dans l'eau; puis avec une teinture composée avec le sang-de-dragon et le carbonate de soude, de chaque une once que l'on fait dissoudre dans une bouteille d'esprit de vin panée et tirée à clair; on applique plusieurs couches de suite, jusqu'à ce que le bois soit suffisamment chargé en couleur. Lorsqu'il est sec, on le polit avec un peu d'huile, ou mieux encore avec la pâte suivante.

Pâte pour l'entretien des meubles.

C'est le procédé dont se servent les menuisiers-ébénistes, pour remettre les meubles à neuf.

Jetez de petits morceaux de cire jaune (ou blanche) dans l'essence de térébenthine : ils s'y dissoudront lentement. Mettez-en assez pour que le mélange ait la consistance d'une bouillie un peu épaisse; mettez ensuite, sur un morceau de drap, gros comme un pois de cette pâte : étendez-la sur le meuble, le plus possible; frottez ensuite avec un autre morceau d'étoffe de laine. Par ce moyen, on rend tout leur éclat aux meubles de noyer, au marbre, aux métaux vernis, aux cuirs de secrétaires et de bureaux. Mais, si on veut l'appliquer à l'acajou, au merisier, et à tout ce qui a une couleur rouge, avant de dissoudre la cire dans l'essence, il faut la colorer en y faisant infuser un peu d'orcanette jusqu'à ce qu'elle

ait rendu l'essence d'un violet foncé : s'il ne s'agit que d'acajou, il faut faire l'infusion très-légère, parce que ce bois a la propriété de brunir en vieillissant; si, au contraire, c'est du merisier que l'on frotte on ne saurait trop colorer l'essence, parce que ce dernier bois pâlit avec le temps, et s'éloigne ainsi de la ressemblance avec l'acajou, auquel on s'efforce toujours de l'égaler. Au reste, on retire l'orcanette avant de mettre la cire (1).

Les fabricans de meubles mettent la première fois une couche un peu épaisse de cette composition; mais ils sont obligés de frotter plus long-temps : il vaudrait beaucoup mieux mettre une couche très-mince, et répéter plusieurs fois l'opération. Ce serait un peu plus long, mais moins fatigant, et le poli serait plus beau.

Après avoir frotté avec l'étoffe de laine, il est bon de frotter encore séparément avec un chiffon de vieux linge.

L'emploi de cette pâte est excellent pour rendre brillans les parquets, qu'ils soient en bois ou en carreaux peints. On aura beaucoup moins de peine qu'on en éprouve communément, parce que cette pâte, beaucoup plus brillante que la cire seule, dispense de frotter autant.

Les cuirs de table ou de secrétaires doivent être préalablement noircis avec un peu d'encre là où ils sont écorchés.

La même pâte s'applique avec succès sur les reliures : elle m'a servi à faire briller du maroquin terni.

Procédé pour raccommoder les écaillures qui se font aux meubles.

Les meubles, comme l'on sait, sont revêtus seulement d'une feuille mince et légère du bois dont ils portent le nom. Cette feuille vernie et brillante est *plaquée* sur d'autre bois commun. On conçoit alors que divers accidens peuvent attaquer ce *plaqué*, le fendre, l'enlever plus ou moins, et c'est en effet ce qui arrive fréquemment. Voici le moyen de parer à cet inconvénient, de manière qu'il n'en reste aucune trace.

Dès que vous vous apercevez de l'écaillure, rangez

(1) Quelques personnes prétendent qu'il vaut mieux prendre la cire toujours blanche, et la faire fondre avant d'y mêler l'essence de térébenthine. Je crois qu'elles ont raison.

soigneusement le morceau, s'il est entièrement enlevé ; s'il ne l'est pas tout-à-fait, fixez-le provisoirement, puis mettez quelques morceaux de colle-forte dans un vase de terre rempli d'eau : laissez la colle s'humecter pendant vingt-quatre heures ; faites-la fondre et bouillir ; laissez-la refroidir assez pour qu'elle soit épaisse, mais pas trop, parce qu'elle n'aurait plus de liquidité. Mettez-en une couche sur le morceau enlevé, une autre couche sur la partie du meuble que recouvrait ce morceau : cela fait, remettez le morceau à sa place, et fixez-le bien en serrant et resserant bien ferme avec des ficelles ; ayez soin de bien essuyer la colle qui a jailli en pressant les morceaux, parce que, lorsqu'elle serait complètement refroidie, il vous deviendrait impossible de l'ôter. Laissez votre raccommodage ainsi attaché l'espace de vingt-quatre heures : vous le délierez ensuite, et vous n'apercevrez plus le mal.

On peut profiter de la propriété, souvent contrariante, que la colle-forte a de former de petites grosseurs constantes sur le bois où on néglige de l'essuyer. L'angle d'une boîte, d'un pupître, d'un tiroir, vient-il à s'enlever par le bout, sans que vous puissiez le retrouver, à cause de la petitesse de l'écaillure aiguë, vous faites couler une goutte de colle-forte à l'endroit écaillé : cette colle refroidit et donne une surface polie, brillante et solide, d'un jaune-brun : si elle n'a pas tout-à-fait la hauteur convenable, vous remettez une nouvelle goutte sur la première, jusqu'à ce que vous l'ayez obtenue. Il vous sera facile de brunir ou de polir la colle avant qu'elle soit placée, avec de l'orcanette ou de l'eau acide : vous en ferez le mélange, selon la couleur du bois auquel vous voulez l'ajouter. Si le bois est veiné, laissez à la colle sa couleur naturelle : elle paraîtra une veine jaunâtre.

Quand le *plaqué* n'est pas seulement enlevé, mais gonflé et dilaté par la chaleur, vous ne réussirez pas en employant la colle-forte, comme je viens de l'expliquer, parce qu'elle ne peut réunir que deux surfaces absolument pareilles, et que le *plaqué* est étendu par la chaleur. Outre cela, il a acquis une roideur telle qu'il se briserait, si vous le comprimiez. Pour le raccommoder, il vous faut donc d'abord prendre une éponge légèrement humide, en toucher doucement le morceau de *plaqué*, raide et gonflé jusqu'à ce qu'il devienne souple ; vous aurez soin de ne pas étendre votre

éponge sur les parties voisines du *plaqué* soulevé, car cette opération enlève nécessairement le vernis, et vous auriez plus de peine pour le remettre. Quand le *plaqué* est bien assoupli, on l'encolle par le moyen que je viens de décrire.

Tout l'art de remettre les meubles à neuf consiste dans cette opération, et l'emploi de la pâte précédemment indiquée. Quand les meubles sont très-salis, les fabricans les lavent entièrement avec une éponge mouillée, en frottant davantage les endroits tachés: puis ils rétablissent les parties endommagées, avec de la colle-forte, qu'ils font tenir au moyen d'un marteau enveloppé de drap; ils remettent ensuite le vernis, en étendant une très-forte couche de la pâte sur toute la surface du meuble, et en frottant à tour de bras; fatigue qu'on peut éviter, ainsi que je l'ai dit, en recommençant l'opération.

Moyen de nettoyer les meubles d'acajou.

Mettez dans une casserole, en les laissant digérer toute la nuit, pour trois sous de racine d'orcanette, deux sous d'œillet rose et une pinte d'huile de lin tirée à froid. Prenez ensuite un peu de ce mélange, frottez-en les tables et les bois de fauteuil; laissez passer une heure, reprenez un chiffon et frottez bien : vous donnerez un éclat magnifique. Si le ton sombre occasionné par la racine d'orcanette et l'œillet est désagréable à l'œil, on peut les employer à petite dose, et même s'en passer entièrement.

Procédés pour nettoyer le marbre.

Prenez d'abord un fiel de jeune bœuf, une roquille de lie de savon, une demi-roquille de térébenthine, et faites-en une pâte avec de la terre de pipe; appliquez cette pâte au marbre, et laissez-la un jour ou deux. Ensuite vous la détacherez en frottant bien, et vous recommencerez une seconde et même une troisième fois, si vous n'avez pas réussi la première.

Autre. — L'acide muriatique, soit étendu d'eau, soit pur, suivant que l'occasion l'exigera, est un moyen très-efficace. S'il est trop fort, il privera le marbre de son poli, qu'on lui rendra aisément en le frottant d'une espèce de feutre couvert

de potée d'étain ou de tripoli, en employant de l'eau pour les deux moyens.

Autre. — Ecrasez de la pierre ponce jusqu'à ce qu'elle soit réduite en poudre impalpable, et mêlez-la avec du verjus; laissez ce mélange se pénétrer pendant deux heures, plongez-y ensuite une éponge et frottez-en le marbre ou l'albâtre; lavez avec un linge et de l'eau fraîche, et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec avec des chiffons propres.

Moyen de nettoyer les escaliers de pierre et les carreaux de salle à manger.

Faites bouillir ensemble une demi-pinte de chacune des choses suivantes : de colle d'eau indigotée avec deux cuillerées de blanc et deux pains de terre de pipe dans environ deux quarts d'eau. Lavez les pierres de l'escalier avec une flanelle légèrement mouillée dans ce mélange, et quand elles sont sèches, frottez-les bien avec une brosse et de la flanelle. Quelques personnes recommandent la bière, mais l'eau vaut infiniment mieux.

Procédé pour nettoyer les anciennes sculptures.

Ce procédé consiste à boucher tous les pores du marbre par une mixtion d'huile d'œillette et de cire vierge, appliquée à chaud sur le marbre échauffé lui-même, au moyen de réchauds à main faits exprès, avant de l'enduire de la mixtion. On répète ce chauffage pour faire fondre la couche de cire qui reste figée sur le marbre, lorsqu'il est refroidi.

Cette opération préserve le marbre des taches noires que l'humidité y produit, et qui ne sont autre chose qu'une végétation de lichen.

Procédé pour décrasser les boiseries peintes à l'huile et leur rendre leur premier éclat, ainsi qu'à toutes sortes de vieilles peintures.

On se sert avec succès d'une brosse trempée dans de l'urine nouvelle, et mieux encore dans l'eau seconde légère, pour nettoyer les boiseries et tout autre objet peint à l'huile. On évite par ce moyen l'odeur désagréable d'une nouvelle couche

de peinture. Après l'opération on peut passer de l'eau claire sur les peintures décrassées, afin d'enlever l'odeur de l'urine et de laver l'eau seconde. L'eau chlorurée est préférable.

Nettoyage des broderies en or et en argent, par St-Aubin. (Art du brodeur.)

Ces broderies se nettoient par un procédé bien simple, et qu'on est toujours dans le cas d'employer, particulièrement pour la broderie en argent que les odeurs fortes noircissent avec tant de facilité. On fait chauffer, dans un poêlon bien net, de la mie de pain rassis; on la répand toute chaude sur la broderie, on la frotte avec la paume de la main, et on l'étend de façon qu'il y en ait partout sur l'ouvrage; on recouvre le tout de plusieurs linges, et quand il est refroidi, on retourne le métier, on le bat à l'envers avec une baguette : il ne reste plus qu'à vergetter doucement la broderie.

Autre nettoyage plus brillant et plus nouveau des broderies en or.

Jetez de la crème de tartre en poudre sur la surface des broderies, puis frottez bien légèrement avec une brosse très-douce en blaireau ou en poils de chèvre. Les brodeurs n'emploient pas d'autre moyen.

Procédé pour rendre au galon d'or ou d'argent son lustre lorsqu'il est terni.

Lorsque les galons d'or ou d'argent se ternissent, la meilleure liqueur dont on puisse se servir pour en rétablir le lustre, c'est l'esprit de vin. Il faut le faire chauffer légèrement avant de l'appliquer sur la tache ou l'endroit terni : l'action de l'esprit de vin conserve la couleur de la soie ou de la broderie.

Procédé pour nettoyer les bijoux en or.

Frottez et mettez sur une brosse douce un peu de savon; trempez-la dans l'eau, brossez légèrement l'objet que vous voulez nettoyer pendant quelques minutes; mais s'il est d'argent doré, faites-le seulement avec de la peau blanche; par

le moyen précédent, on enlèverait la dorure; nettoyez ensuite jusqu'à ce que l'or soit bien clair. Essuyez, achevez de faire sécher en approchant du feu; puis grillez un peu de pain pour le réduire en poudre grossière et en frottez le bijou; achevez ce dernier frottement avec une peau douce, et pour peu qu'on ait l'habitude de s'en servir tous les jours pour le même objet, il est rare qu'on soit forcé d'avoir recours à d'autre moyen.

Mais, comme dans presque tous les bijoux, il entre du cuivre en plus ou moins grande quantité; que ce métal est beaucoup plus sujet à se ternir que l'or, il sera plus facile de faire disparaître la surface cuivreuse en les plongeant pour les faire bouillir pendant quelques minutes dans de l'eau chargée d'un sel ammoniacal; cela suffit pour donner aux bijoux tout l'éclat ou toute l'apparence de l'or sans alliage.

Autre manière de nettoyer les bijoux d'or.

Procurez-vous la poudre appellée par les orfèvres *rouge d'Angleterre*. Mettez-en sur une petite masse de mousseline, et frottez-en les bijoux. Terminez par frotter avec de la vieille batiste ou de la peau douce de gants.

Moyen de nettoyer la dentelle d'or et d'argent.

Cousez la dentelle dans un morceau de linge et faites-la bouillir dans une pinte d'eau et deux onces de savon. Ensuite lavez et rincez en la tenant toujours étendue entre vos mains, de crainte de la froisser: étendez-la aussi sur une table à jouer pour la faire sécher.

Moyen de donner la couleur bleue bronzée aux boucles et épées de deuil.

Prenez une pierre à aiguiser et frottez la pièce que vous voulez travailler, afin d'en ôter la croûte noire; alors échauffez-la, et à mesure qu'elle s'échauffe la couleur change par degrés, prenant une couleur d'or d'abord claire, ensuite plus foncée, et enfin bleue. L'indigo et l'huile d'olive broyés ensemble peuvent aussi être employés en frottant la pièce avec un morceau de drap de laine enduit de cette mixtion,

pendant qu'elle est encore chaude, et en la laissant refroidir d'elle-même.

Armes de guerre et de chasse. Moyen de les blanchir, les dérouiller et les préserver de la rouille.

Dérouillement. Le meilleur se fait à l'émeri. Après que l'arme est dérouillée on y passe le tripoli, et il y a des gens assez patiens et assez adroits pour redonner le poli aux armes les plus rouillées; mais c'est un ouvrage de patience. Les uns se servent de l'émeri et du tripoli en poudre, comme on le trouve dans le commerce; on les humecte avec de l'huile ou de l'eau, et frottant le fer avec des bâtons appropriés, faits d'un bois doux, et qu'ils chargent de ces poudres; d'autres en couvrent des peaux, des linges, mais tout cela est trop vite usé. La poudre qui a servi ne doit point être perdue; il faut au contraire la recueillir soigneusement et la mettre de côté, soit séchée de nouveau en poudre, soit faisant masse avec l'huile, pour s'en resservir de nouveau au besoin. L'émeri et le tripoli qui n'auront pas reçu d'huile pourront entrer dans la composition suivante:

Prenez une livre de bonne argile ou terre grasse bien tenace, et faites-en avec de l'eau une bouillie claire; jetez-y demi-livre de brique ou de faïence bien pilée ou finement écrasée, joignez-y deux onces de pierre-ponce en poudre et deux onces d'émeri aussi en poudre; délayez le tout avec six blancs d'œufs ou une pinte de lait; faites-en une pâte ferme ou plutôt de petits billots et tablettes que vous laisserez bien sécher. Vous vous en servirez en mouillant d'eau ou d'huile et en frottant vos armes jusqu'à ce qu'elles soient bien luisantes; vous les laverez, les ressuierez pour leur donner ensuite le luisant avec le tripoli fin ou la potée d'étain.

Mais, comme sur mer ou dans un camp on ne peut pas se procurer à chaque instant, la pierre ponce, l'émeri et la terre argileuse, on prendra dans ce cas une brique molle et particulièrement surbrûlée, ou un têt de pot ou d'assiette de faïence, non de porcelaine ni de grès; on mouillera d'eau ou d'huile, et frottant bien son arme, on la dérouillera encore en y mettant, à la vérité, un peu plus de temps.

Mais ce n'est pas tout que de dérouiller une arme, il faut encore la préserver de la rouille, surtout en mer et dans les

pays humides et chauds. On y réussit en la bronzant, et nous allons donner plusieurs manières pour y parvenir.

Bronze brun. Ayez de l'huile de lin siccative ou rendue telle par la litharge de plomb : c'est celle dont se servent les peintres et que l'on trouve dans toutes les boutiques. Faites chauffer votre arme, sans la rougir cependant, et enduisez-la encore chaude avec cette huile. L'humidité de l'air et les acides n'ont plus d'action sur cette espèce de bronze ou vernis, et l'arme se rouillera très-difficilement, parce que cette matière grasse et résineuse adhère tellement au fer qu'on ne peut l'en écailler.

Bronze noir. Faites chauffer votre fer plus fortement que dans l'opération précédente ; plongez-le chaudement dans un bain de la même huile, ou enduisez-le promptement du même bain ; laissez égoutter et essuyez, l'arme paraîtra alors couverte d'un vernis noir très-adhérent au métal. Il est inattaquable au marteau, à l'humidité et aux acides.

Autre bronze noir. Faites fondre du suif, celui de chandelle est bon, et poussez jusqu'à l'ébullition ; faites chauffer votre arme en même temps et un peu fortement. Prenez ensuite un goupillon de linge au bout d'un bâton, et couchez une chemise de suif sur votre fer : laissez alors refroidir le tout ; nettoyez bien, mais doucement, et sans racler le fer. Il se sera revêtu ainsi d'une couche imperméable qui le défendra parfaitement de la rouille.

Bronze à blanc conservant le poli. Si vous voulez conserver le poli de votre arme, en la préservant en même temps de la rouille, fût-elle en fer ou en acier, chauffez-la d'abord lentement, mais assez fortement, sans l'approcher trop tôt du feu. Ayez un petit pain de cire vierge, enduisez-en chaudement ce que vous voulez préserver de la rouille, et présentez-le de nouveau au feu, pour le ressuyer et pour lui faire emboire sa cire ; essuyez ensuite avec un lambeau d'étoffe de laine. Des armes et des instrumens ainsi préparés ont fait le tour du monde sans se rouiller.

La cire jaune peut servir au même usage. Elle bronze en brun, et, par une acidité qui lui est propre, elle ternit un peu le poli, mais aussi le bronze qu'elle donne est encore plus solide.

Bronze à blanc ou vernis-mastic de Birmingham.

Prenez mastic en larmes, une once ;
Camphre, demi-once ;
Sandaraque ou colophane, une once et demie ;
Résine élémi d'Éthiopie, ou à défaut galipot d'Amérique, demi-once.

Faites fondre et digérer le tout dans une suffisante quantité d'esprit de vin, jusqu'à la dissolution parfaite ; vous aurez alors un vernis que vous pourrez employer à froid, avec le rare avantage de défendre le fer ainsi que l'acier de la rouille et de toute altération, restant lui-même transparent, adhérent et laissant percer tout le brillant du métal.

Bronze bleu à sec. Formez un bain de sable ou de cendres chaudes de la même dimension que les pièces que vous voulez bronzer ; nettoyez-les bien de toute graisse, et décapez-les même avec un peu de vinaigre ; lorsqu'elles seront bien sèches et essuyées, passez-y avec un linge de l'acide muriatique (esprit de sel) sur toute la superficie ; laissez sécher le tout pendant un bon quart-d'heure, et mettez ensuite votre pièce ainsi préparée dans le bain de sable ou de cendres chaudes ; découvrez-en quelques petites parties de temps en temps, et, saisissant le moment où il sera manifesté une belle couleur bleue, vous retirerez votre arme et l'essuierez à sec.

Bronze prune-monsieur à sec. L'opération précédente terminée, et votre arme subitement essuyée, passez par-dessus le bronze bleu un linge imbibé d'huile d'olive, la couleur changera ; et rougissant, elle prendra celle de prune-monsieur.

Bronze marbré à sec. Au lieu de décaper et de nettoyer parfaitement l'arme que vous vouliez bronzer au bleu, laissez-y ou mettez-y même à dessein quelques taches d'huile, de graisse ou de suif. Essuyez cependant à sec sans trop étendre les taches et *couchez* avec l'acide muriatique. Lorsque l'arme sera bien sèche, posez-la dans le bain de sable, en l'y laissant tout le temps que vous le jugerez à propos. La retirant, vous l'essuyez avec soin, elle sera marbrée ou chargée de taches disparates sur un fond d'une même couleur.

Blanchiment des armes. Prenez deux onces d'alun que

vous ferez bouillir dans une pinte d'eau, nettoyez bien vos armes et enlevez-leur principalement toute trace de graisse, ce que vous ferez assez facilement avec du vinaigre chaud. Essuyez-bien de nouveau, et vos armes étant parfaitement sèches, repassez-les à l'eau d'alun. On peut en agir de même pour le cuir, et vous obtiendrez une blancheur parfaite; mais les surfaces restent un peu mates.

Blanchiment parfait conservant le poli. Prenez une once d'alun, une once de muriate de soude ou sel marin, demi-once de tartre blanc. Faites bouillir et fondre le tout dans une pinte d'eau. Préparez ensuite les armes que vous voulez blanchir à l'ordinaire, et passez-les chaudement avec cette lessive; elle leur donnera un très-haut degré de blancheur, conservant leurs surfaces luisantes et polies. Mais des armes ainsi blanchies sont sujettes à se rouiller; et si l'on veut les préserver totalement de la rouille, il faudra, après les avoir blanchies, décapées et nettoyées comme nous venons de le dire, les bronzer au gras ou au vernis de Birmingham; composition anglaise, et dont on n'a obtenu le secret en France qu'avec une peine extrême, les ouvriers et surtout les manufacturiers anglais étant très-mystérieux sur tous leurs procédés.

Il existe encore une infinité de procédés pour garantir le fer de la rouille et pour le dérouiller; nous allons en faire connaître plusieurs, afin que chacun puisse employer celui dont la préparation lui sera la plus facile.

Pour garantir le fer de la rouille, faites fondre dans un pot de terre vernissé quatre livres de panne de porc coupée mince et séparée des peaux et de la chair, en y ajoutant quelques cuillerées d'eau commune. Lorsque la graisse est fondue, vous la passez dans un linge, puis vous la remettez dans le même pot avec deux onces de camphre en poudre, et vous laissez bouillir doucement jusqu'à ce que le camphre soit entièrement dissous. Vous retirez alors votre composition du feu, et tandis qu'elle est encore chaude, vous y mêlez de la *plombagine* ou mine de plomb commune, dont on frotte les ouvrages en fer autant qu'il faut pour leur en donner la couleur. Vous enduisez votre fer ou votre acier avec cette graisse le plus chaudement possible; et, quand l'ouvrage est refroidi, vous l'essuyez avec un linge. De cette manière, vous avez un fer exempt de rouille.

Ou bien, prenez quatre onces de plomb limé très-fin, une once d'huile d'olive, autant d'urine et une once et demie de vieux suif de cochon. Mettez le tout dans un pot de terre sur un petit feu, et laissez-le s'épaissir jusqu'à consistance d'onguent; vous en frottez vos armes, et elles ne se rouilleront jamais.

On préserve encore de la rouille les armes telles que les canons de fusil et les épées, en les frottant de moelle de cerf ou de poudre d'alun détrempée dans de fort vinaigre : par ce moyen elles se conservent toujours luisantes.

Pour empêcher qu'une épée ne se rouille, il n'y a qu'à mettre du blanc de céruse dans le fourreau.

On emploie aussi avec succès l'huile de cacao pour préserver de la rouille les ustensiles de fer et d'acier exposés au contact de l'air et de l'humidité. L'huile d'anguille, qu'il est facile de se procurer abondamment presque partout, remplace avec le même succès l'huile de cacao.

Moyen de dérouiller facilement le fer en trempant un linge dans de l'huile de tartre tirée par défaillance, et en frottant ensuite le fer.

On tire cette huile du tartre en le faisant d'abord rougir et calciner au feu : lorsqu'il est devenu blanc, on le retire du feu, et après qu'il est refroidi, on le met dans une vessie de porc que l'on ferme bien, et on le laisse pendant une nuit dans l'eau ou à la cave dans quelque endroit humide. On met ensuite la vessie sous la presse, et on en tire cette huile qui a la propriété d'enlever la rouille du fer et de donner de l'éclat aux armes

Si cette composition venait à manquer, on pourrait y suppléer à-peu-près en mélangeant de l'huile et de la suie. Après avoir employé cette huile ainsi préparée, il faudra frotter fortement. Si cette rouille avait résisté, il faudrait recommencer l'opération.

Pour garantir de la rouille les ustensiles de fer destinés à faire cuire des alimens, il suffit de ne jamais y mettre de l'eau chaude, et en général de ne jamais les employer pour faire bouillir ou même chauffer de l'eau. On peut quelquefois les laver à l'eau chaude, mais aussitôt après, on doit avoir grand soin de les essuyer avec du linge sec.

Papier pour dérouiller le fer et l'acier.

Prendre du papier un peu fort et épais, l'imprégner d'une dissolution de colle forte un peu concentrée, pour saupoudrer ensuite avec de l'émeri, du grès réduit en poudre impalpable, ou du verre pilé en poudre très-fine.

Quel que puisse être le choix qu'on a fait, il faut toujours après avoir tamisé la substance dont on veut que le papier soit imprégné, le recouvrir avec une autre feuille sur laquelle on passera à plusieurs reprises un rouleau ou cylindre de bois sur lequel on appuiera fortement pour que tout y adhère autant que possible avant de l'agiter, pour se débarrasser de ce qui serait superflu ou non adhérent.

Suivant le poli qu'on veut obtenir, on prend des substances plus ou moins mordantes et plus ou moins finement réduites en poudre : on déchire des morceaux de papier plus ou moins longs ou larges, en suivant toujours la dimension des objets qui doivent être polis après avoir été dérouillés.

Ce papier se trouve à bon marché dans le commerce, mais non pas dans toutes les localités. On s'en sert pour frotter les taches de rouille.

Moyen de nettoyer le fer-blanc à neuf.

Quand un vase de fer-blanc, tel qu'une casserolle, une cafetière, a été quelque temps sur le feu, sa blancheur se change en noir cuivré. Pour le nettoyer, il faut mélanger de la cendre et de l'huile commune (par exemple de l'huile à brûler), et quand on a fait de ce mélange une sorte de boue épaisse, on en couvre bien le vase ; on le frotte ensuite avec un torchon de toile, puis avec des chiffons de laine, et le fer-blanc paraît tout neuf. S'il y avait long-temps qu'il fût sali, et qu'il le fût beaucoup, il faudrait recommencer l'opération; mais ordinairement le noir de fumée cède à la première application et aux premiers frottemens. J'en ai récemment fait l'expérience.

Procédé pour nettoyer les tapis.

Pour raviver les couleurs d'un tapis, il faut le faire bien



battre jusqu'à ce que la poussière en soit entièrement sortie. Enlevez ensuite les taches d'encre, si quelques-unes sont tombées par hasard dessus, avec du jus de limon ou d'oseille; lavez-le bien à l'eau fraîche et battez-le de manière à faire sortir du tissu tout ce qui peut y être entré d'eau; quand il est entièrement sec, frottez-le bien partout avec la mie de pain de seigle tout chaud, et si le temps est très-beau mettez-le à l'air pendant un jour ou deux. On peut aussi le nettoyer avec une brosse trempée dans le fiel de bœuf purifié, après y avoir introduit du sable fin qui sert en quelque sorte de savon.

Préparation pour teindre ou noircir les gants de peau.

On donne promptement aux gants de peau les différentes couleurs du jaune, du brun ou du tan, par le procédé suivant qui est bien simple: infusez, pendant environ douze heures, du safran dans de l'eau douce (de rivière) qu'on a fait bouillir. Pendant qu'elle est chaude, on coud légèrement l'extrémité supérieure des gants pour empêcher que la teinture ne se répande sur les côtés, et on les mouille avec une éponge ou avec une brosse douce trempée dans la liqueur. La quantité de safran et d'eau dépend d'ordinaire de la quantité de teinture dont on a besoin, et les proportions relatives de la force que l'on veut donner à la couleur. Une tasse à thé ordinaire contient assez de liquide pour une paire de gants.

Manière de nettoyer les gants sans les mouiller.

Après avoir posé les gants sur une planche propre, on prend une petite brosse un peu ferme pour les frotter avec un mélange d'argile et d'alun réduit en poudre très-fine; lorsqu'ils ont été bien brossés et battus pour les dépouiller de tout ce qui les souillait, on les saupoudre avec un autre mélange de son et de blanc d'Espagne pour les épousseter de nouveau.

Manière de nettoyer et de blanchir les estampes ou les gravures.

Remplissez à moitié une bouteille de verre avec un mélange composé d'une partie d'oxide rouge de plomb ou de

minium, et de trois parties d'acide muriatique; fermez le goulot de la bouteille avec un bouchon de verre, et mettez-la dans un endroit frais qui ne soit pas exposé au jour, il en résultera un certain degré de chaleur indiquant que les combinaisons nouvelles sont formées. L'oxide de plomb abandonne une portion considérable de son oxigène, qui demeure combiné avec la liqueur. Celle-ci prend une belle couleur d'or et l'odeur de l'acide muriatique oxigéné. Cet acide tient en solution une petite portion de plomb, ce qui ne peut nullement nuire à son effet. Il faut que la bouteille soit d'un verre fort et que le bouchon soit bien enfoncé, de peur que la vapeur élastique qui s'en élève ne la fasse éclater. Quand vous voulez employer cette liqueur ainsi préparée, vous prenez un large carreau de verre, et vous formez une espèce de bordure de cire blanche autour de ses extrémités, de deux pouces environ de hauteur, et en tout sens. Vous formez ainsi une espèce de moule dans lequel vous mettez l'estampe; vous versez dessus un peu d'urine fraîche ou d'eau mêlée avec une certaine quantité de fiel de bœuf. Trois ou quatre jours après, vous retirez ceux de ces liquides que vous avez employés; vous les remplacez par de l'eau chaude, que vous renouvelez toutes les trois ou quatre heures, jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement claire. Quand les matières qui ont sali la gravure sont d'une couleur résineuse, ce qui arrive quelquefois, trempez-les dans un peu d'alcool; après quoi, faites écouler toute l'humidité, et répandez sur la gravure de la liqueur d'acide muriatique oxigéné faite avec du minium. Mettez sur les bords de la cire un autre carreau de verre de la même dimension que celui qui est dessous, pour n'être pas trop incommodé de l'odeur de l'acide, et vous verrez bientôt les gravures les plus jaunes reprendre leur blancheur primitive. Une ou deux heures suffiront pour obtenir l'effet désiré; jetez alors l'acide, lavez vos gravures plusieurs fois dans de l'eau pure, et séchez-les au soleil.

Autre procédé plus simple pour blanchir les gravures et nettoyer les livres.

Il n'est besoin d'autre chose que de plonger dans de l'eau chargée d'acide muriatique oxigéné, ou de chlore, toute estampe dont la blancheur aurait été altérée par son exposi-

tion prolongée à l'air extérieur ou au contact de la fumée; pour lui redonner sa blancheur première, on peut répéter aussi souvent que le besoin l'exige et l'éclat qu'on désire qu'elle reprenne.

Quant aux livres, pour que le papier trempe seul dans la liqueur, il faut en séparer les feuilles les unes des autres, et procéder à leur blanchiment comme pour les gravures; dans l'un et dans l'autre cas, il faut toujours, après l'immersion, dans l'eau chargée de chlore, laver à grande eau pour empêcher l'action délétère de l'acide lorsque l'eau est évaporée par la dessication.

Moyen de dégraisser les feuilles des livres.

Renfermez dans deux petits sacs de mousseline fine et claire un peu de cendre d'os brûlé, réduit en poudre, de corne de cerf calcinée, que l'on trouve toujours préparées dans les boutiques de droguistes; appliquez un de ces sacs de mousseline sur chaque côté de la feuille tachée de graisse; faites chauffer une paire de pincettes ou de fers de coiffeur à une chaleur modérée; appuyez ces instrumens sur les deux sacs contre les taches de graisse, et tenez-les quelque temps dans cette situation. Recommencez l'opération s'il le faut. Quand on ne peut se servir commodément des fers, on fait chauffer la poudre sur le feu, dans un vase de terre propre; et, tandis qu'elle est chaude, on l'applique, sans se servir des sacs de mousseline, sur chaque côté de la tache, en mettant dessus quelque chose de pesant pour en assurer l'effet.

Autre moyen de nettoyer les gravures et les livres sales.

Si une gravure est collée sur toile, mettez-la dans un chaudron d'eau toute bouillante, et en trois ou quatre minutes on la séparera de la toile; exposez-la sur-le-champ au soleil en la mettant sur une touffe de gazon, et pour empêcher que le vent ne l'endommage, soit par la pluie, soit en l'enlevant, fixez en terre quatre pattes ou écrous de bois aux quatre coins; attachez une ficelle à chacun des écrous en bois, et croisez-la d'un coin à l'autre, de manière à tenir la gravure bien ferme. Quand elle est sèche, mouillez-la à fond de nouveau; faites-en autant pendant plusieurs jours s'il le faut, comme

quand on blanchit le linge. Pour cette opération, comme pour blanchir les gravures, la chaleur du soleil est ce qui convient le mieux. Si la marge de la gravure est pleine de taches, faites-la bien égoutter en appliquant de chaque côté deux linges mouillés pendant long-temps. Si, en la faisant égoutter ainsi, les taches ne s'en vont pas, mettez la gravure dans l'eau chaude, un peu bouillante ou près de bouillir, et laissez-l'y pendant un jour et demi; mais, si le papier était spongieux et très-mince, il ne supporterait pas l'opération aussi long-temps. Elle est au surplus rarement nécessaire. Les ordures de mouches peuvent s'enlever facilement avec une éponge mouillée quand la gravure est tout-à-fait égouttée. L'esprit de sel marin, bien délayé, donne un bon lavis à blanc pour les gravures. Il faut avoir soin de ne pas tenir le nez sur la vapeur spiritueuse. On ne doit pas non plus laisser, la nuit, la gravure sur la touffe de gazon, dans la crainte qu'elle n'éprouve quelque accident.

Moyen de blanchir le papier jauni par la vétusté, indiqué par M. Séb. Lenormand.

« Dans une petite chambre semblable aux cabinets dans lesquels on soufre les étoffes de laine ou de soie (*voyez* plus haut au chapitre du *Blanchissage*), on tend, à la hauteur de sept pieds environ, une infinité de petites cordes très-rapprochées; on y place les feuilles de papiers comme le pratiquent les papetiers ou les imprimeurs pour faire sécher leurs feuilles; on met ensuite au milieu de la chambre un réchaud garni de braise et surmonté d'un plat dans lequel est du soufre concassé; on allume ce soufre après avoir bien calfeutré la fenêtre; on sort, on bouche exactement la porte, et on laisse ainsi le papier exposé à la vapeur sulfureuse pendant quelques heures. Lorsque l'opération réussit bien, le papier a acquis une blancheur suffisante, et l'écriture n'est pas altérée.

» Lorsqu'on n'a pas une grande quantité de papier à blanchir, on se sert d'une grande caisse imperméable au gaz sulfureux, et l'on opère de la même manière que nous avons indiquée. »

M. Lenormand avertit précédemment que ce moyen n'est pas toujours efficace, en ce qu'il efface souvent l'écriture ou l'impression.

Procédé pour blanchir le papier blanc imprimé, livres, estampes et cartes géographiques, d'après M. de Chaptal.

Ce procédé est recommandé comme supérieur à tout autre par M. Lenormand.

On commence par découdre les livres et les mettre en feuilles; on place ces feuilles dans des cases qu'on a pratiquées dans un baquet de plomb, avec des liteaux très-minces, à tel point que les feuilles, posées à plat, ne sont séparées l'une de l'autre que par des intervalles à peine sensibles; on verse ensuite de l'acide muriatique oxigéné (*chlore*) en le faisant tomber sur les parois du baquet, pour que les feuilles ne soient pas dérangées; et, lorsque l'opération est faite, on soutire l'acide par un robinet placé dans le fond du baquet; l'on remplace cette liqueur par de l'eau fraiche qu'on renouvelle à plusieurs reprises, pour laver le papier et le priver de l'odeur de l'acide; on le met ensuite sécher, comme il a été dit pour la préparation du soufrage; et on le lisse ou le relie. M. Chaptal a rétabli ainsi plusieurs ouvrages précieux qui n'avaient pas de valeur par le mauvais état où ils se trouvaient. On peut encore poser les feuilles verticalement dans le baquet, et cette position présente quelque avantage en ce que les feuilles se déchirent moins facilement, et, à cet effet, ce savant a fait construire un cadre en bois qu'il assujettit à la hauteur qu'il croit convenable, d'après la hauteur même des feuilles qu'il veut faire blanchir. Ce cadre soutient des liteaux de bois très-minces, qui ne laissent entre eux qu'un intervalle de demi-ligne. Il place deux feuilles dans chacun de ces intervalles, et les fixe avec deux petits coins de bois qu'il enfonce entre les liteaux, et qui pressent les feuilles contre ces liteaux mêmes. Il donne la préférence à ce procédé, avec d'autant plus de raison, que, lorsque l'opération est achevée, il enlève le cadre avec les feuilles, et les plonge ensemble dans l'eau fraiche.

Par ce moyen, non-seulement les livres sont rétablis, mais le papier reçoit un degré de blancheur qu'il n'a jamais eu. Cet acide a encore le précieux avantage de faire disparaître les taches d'encre, qui trop souvent déprécient les livres et les estampes. Mais, comme il reste toujours un point plus ou

moins jaunâtre après l'encre enlevée, on le fait disparaître avec un pinceau imbibé d'eau légèrement chargée d'acide sulfurique. Cette liqueur n'attaque point les taches d'huile ou de graisse, mais on sait depuis long-temps qu'une faible dissolution de potasse est un sûr moyen de les enlever.

Lorsque le savant M. Chaptal a eu à réparer des estampes si délabrées qu'elles ne présentaient que des lambeaux collés et rapportés sur un papier, il a craint de perdre ces fragmens dans la liqueur, parce que le papier se décolle. Dans ce cas, il a la précaution d'enfoncer l'estampe dans un grand bocal cylindrique qu'il renverse sur un verre dans lequel il a mis le mélange convenable pour dégager le chlore. Cette vapeur remplit l'intérieur du bocal, et rougissant sur l'estampe, en dévore la crasse, détruit les taches d'encre, et les fragmens restent collés en conservant leurs positions respectives.

Les gravures et les dessins à trois crayons se restaurent complètement par le secours du même agent. La gravure jaunie par le temps se reblanchit parfaitement de cette façon.

Procédé de M. John Jmison, mécanicien anglais, pour enlever les taches de graisse sur les livres, les estampes et le papier.

« Après avoir légèrement chauffé le papier taché de graisse, de cire, d'huile, ou de tout autre corps gras, ôtez le plus que vous pourrez de substance graisseuse avec le papier brouillard; trempez ensuite un pinceau fin dans l'huile de térébenthine presque bouillante (car froide elle n'agit que faiblement), et promenez-le doucement des deux côtés du papier, qu'il faut maintenir chaud. On doit répéter le procédé autant que la quantité de graisse et l'épaisseur du papier l'exigent. Lorsque la graisse a disparu, on a recours au procédé suivant pour rendre au papier, en cet endroit, sa première blancheur. On trempe un autre pinceau dans l'esprit de vin très-rectifié, et on le promène de même sur la tache, surtout vers ses bords, pour enlever tout ce qui peut paraître encore. Si l'on fait ces opérations avec adresse et précaution, la tache disparaîtra totalement, le papier recouvrera sa première blancheur; et si la partie du papier sur laquelle on a travaillé était écrite ou imprimée, les caractères n'en souffriront nullement.

Manière de renouveler et de couper les bas.

Quand les bas ont été ressemelés souvent, que le coude-pied en est usé, et que le bas du derrière de la jambe est également mauvais, on n'a d'autre parti à prendre que de les recouper en diminuant leur longueur, à laquelle on remédie en remaillant un morceau vers le haut. Procédez de cette manière.

Ayez un bas de modèle, pour recouper le vôtre dessus : placez le bas à couper sur le modèle, de sorte que le talon du premier dépasse le talon de l'autre, de deux, trois ou quatre pouces, selon ce que vous serez obligée d'ôter à votre bas, et par conséquent selon son degré de vétusté. Coupez transversalement cette partie excédente, jusqu'aux coins du bas, ou jusqu'à l'endroit où passeraient les coutures de côté qui suivent le talon. Si elles étaient prolongées, cessez de couper en large, et fendez un peu cette partie en long, en mesurant vos fentes sur la couture de côté de votre modèle : coupez ensuite le reste de votre bas sur le pied du modèle : jetez le surplus. Ce bas aura une semelle de toile.

Voici, bien à-peu-près, les parties inférieures du bas à couper renouvelées, mais il en manque une essentielle : ce sont les deux bandes de côté qui prennent depuis les coutures de côté du talon, et qui, resserrées graduellement par les étrecissures, présentent une pointe légèrement inclinée, de chaque côté du bas à semelle. Vous remplacerez ces bandes par des goussets de même forme, que vous prendrez dans un morceau de tricot pareil au tissu de votre bas : vous mettrez les mailles parallèles au pied du bas, et par conséquent opposées à celles du talon. Vous prendrez garde en taillant ces goussets, de les placer l'un sur l'autre, de manière qu'ils se touchent à l'endroit; car, faute de cette précaution, il arrive souvent que l'on se trompe, et que l'un des deux ne peut servir. Vos goussets bien coupés, vous les replierez un peu du côté du biais et du côté vertical, en droit fil, puis vous ferez sur ce petit-pli rentré un petit point-d'épinette. Vous répéterez la même manœuvre à la fente que vous avez faite aux coins du talon, et au bas, jusqu'à ce que le gousset finisse de s'attacher au bas, en partant du point de la fente : vous vous en assurerez, en mesurant le gousset sur cette

partie du bas. Vous placerez ensuite la pointe supérieure du gousset, pointe produite par la rencontre du bout du côté vertical, et du côté de biais; vous placerez, dis-je, cette pointe au point d'où part votre fente, et vous coudrez à l'envers, à surjet, le côté vertical du gousset au côté du talon, et le biais au bas. Si vous voulez que l'ouvrage ait plus d'agrément, vous ferez au lieu du surjet, un ramaillage de côté : en ce cas, le point-d'épinette est inutile, ou bien il ne se fait qu'après le ramaillage, un seul point, pour les deux morceaux (1). Quoi que vous choisissiez, vous répéterez cette opération à l'autre gousset. Après quoi, achevant le point-d'épinette autour du pied du bas, et doublant le talon, vous coudrez une semelle, et votre bas sera rajeuni.

Il ne vous restera plus qu'à faire une couture à points-arrière au-dessus du talon et au-dessous du point de couture, afin d'ôter la largeur du mollet qui se trouve descendu au bas de la jambe. Vous mordrez cette couture, c'est-à-dire vous laisserez plus ou moins d'étoffe au-dessus de vos points, selon l'indication du bas-modèle, et vous la terminerez en diminuant graduellement le nombre des mailles prises depuis le point de couture, de manière qu'à la fin de la couture il n'en reste plus du tout. Vous fendrez ensuite, ou vous couperez en suivant le pli longitudinal du milieu la portion du bas surabondante, et mordue au-dessous du point de couture par la couture que vous venez de faire. Après cela, vous rabattrez à droite et à gauche les morceaux laissés très-étroits, et vous les fixerez sur le bas par un point-d'épinette..

Manière de nettoyer les corbeilles et les paniers d'osier.

Avec un morceau de savon blanc, frottez légèrement votre corbeille, afin de ne pas briser les petits brins ; frottez-la bien en dedans et en dehors ; ayez ensuite une éponge trempée dans de l'eau chaude, et frottez-en de nouveau des deux côtés la corbeille, en renouvelant souvent l'eau ; continuez cette opération jusqu'à ce que la corbeille reprenne sa première blancheur. S'il y avait très-long temps qu'elle n'eût été nettoyée, et qu'elle fût très-jaunie, il faudrait remettre

(1) *Voyez*, pour l'explication de divers points, le *Manuel des Demoiselles.*

une ou plusieurs couches de savon, et refrotter plusieurs fois avec l'éponge. Lorsque enfin elle sera bien blanche, vous imbiberez l'éponge d'une eau d'indigo, et vous laverez bien la corbeille à l'intérieur et à l'extérieur. Vous la suspendrez, puis vous l'essuierez sans frotter trop fort, parce que le lavage l'ayant considérablement ramollie, vous pourriez enfoncer ou même briser ses parois. Vous vous servirez pour cela d'un linge fin et chaud : il ne faut lui laisser aucune humidité, de peur qu'elle ne jaunisse. Cette opération rendra tous les objets d'osier comme sortant de chez le vannier.

On sent que j'ai eu en regard une de ces corbeilles délicates dans lesquelles on sert des fruits, des gâteaux, et dont on fait des paniers à ouvrage. Quant aux paniers de provisions, aux corbeilles tressées plus ou moins grossièrement, on agit de même, mais sans prendre tant de précautions. Il ne faut pas laisser trop salir les objets d'abord : s'ils ont des taches de graisse ou de vin, on les enlève à la manière ordinaire.

CHAPITRE VIII.

VERNIS, COLLES ET MASTICS.

Recette d'un vernis propre à garantir les vases de cuivre, ainsi que ceux de tout autre métal, de la rouille et des altérations qu'ils subissent par l'action de l'air.

Le copal fait la base essentielle de ce vernis, qui est toujours transparent et sans couleur, lorsque le copal est d'une belle qualité, et tel que l'on en trouve souvent dans le commerce.

On commence par réduire le copal en poudre fine et on verse dessus suffisante quantité d'huile essentielle de térébenthine bien claire, très-fluide et sans couleur. On laisse le tout en digestion, sur un bain de sable, à une chaleur modérée, dans une capsule de grès ou de porcelaine, en observant d'agiter le mélange, le plus souvent possible, avec une baguette de verre. C'est au moment qu'une consistance

sirupeuse commence à se manifester que la dissolution totale du copal s'achève, surtout si on continue à agiter le mélange, et si on a la précaution d'ajouter de temps en temps de l'huile essentielle de térébenthine pour remplacer celle qui s'évapore. On pourrait épargner les trois quarts d'huile de térébenthine que l'on perd par l'évaporation dans des vaisseaux ouverts, en opérant la dissolution dans un matras à long col, qu'on exposerait à la chaleur d'un bain de sable, un temps suffisant pour accélérer la dissolution complète du copal, et en secouant fréquemment le matras. Le vernis qu'on obtient de l'une ou de l'autre de ces manières devient jaunâtre en poussant trop fortement la chaleur; et comme par sa consistance trop mielleuse il serait d'une application difficile, il convient, au lieu de le délayer avec de l'huile de térébenthine, de le mêler avec une quatrième ou une cinquième partie de l'alcool, en se gardant d'en mettre plus qu'il n'en faut, car un excès le rendrait laiteux, par la précipitation d'une partie du copal, qui ne peut admettre dans sa dissolution qu'une certaine quantité d'alcool, sans se précipiter.

Les vases de cuivre ou de tout autre métal peuvent recevoir une, deux ou trois couches de ce vernis, et doivent être bien séchés chaque fois au four; ils supportent très-bien le lavage à l'eau bouillante, et peuvent résister à une chaleur encore plus élevée, sans que le vernis se détache; mais, dans tous les cas, on doit éviter le frottement de ces sortes de vases avec du sable ou d'autres corps durs.

Vernis pour la poterie.

Broyez ensemble, et aussi fin qu'il est possible, du verre blanc et de l'alcali minéral par égale portion; tamisez et mêlez ces deux substances avec soin. Exposez ensuite ce mélange à une forte chaleur, jusqu'à ce qu'il soit devenu très-sec; mettez-le dans des vases qui ont déjà éprouvé une cuisson; il se fond, et le vernis est fait. On peut alors l'employer comme celui qui est habituellement en usage, et que le plomb qui entre dans sa composition rend malsain. Celui-ci n'a aucun danger.

Vernis pour les figures en plâtre.

On fait dissoudre de la cire blanche très-pure dans de l'es-



prit de vin ou de l'essence de térébenthine pure. On ajoute à cette composition un sixième de sel de saturne bien broyé avec la couleur désirée, aussi sec que possible, séché par exemple sur un marbre de poêle. On emploie cette composition chauffée au bain-marie et dans une pièce échauffée, on l'étend avec autant de soin que la peinture à l'huile, afin qu'il n'y ait point d'épaisseur, et surtout pour que l'on n'engorge pas les parties creuses, ce qui produirait un effet nuisible sur les formes légères.

Vernis pour les tableaux.

Il ne faut de vernis aux tableaux que pour rappeler les couleurs, les conserver, et non pas les colorer ou leur donner un brillant qui empêcherait de distinguer les sujets : il faut aussi éviter qu'ils soient ternes ; ils doivent être au contraire blancs, légers et doux. A l'esprit de vin, ils font gercer les couleurs ; à l'huile, ils les empâtent ; étant trop colorés et trop mous, ils voilent les draperies et empêchent qu'on ne puisse les nettoyer, puisqu'on enlève en même temps les couleurs. Ces inconvéniens ont fait rejeter tous les vernis à l'esprit de vin, et les vernis gras pour les tableaux, afin d'en adopter un à l'essence de térébenthine.

Pour que ce vernis soit beau, qu'il nourrisse parfaitement la toile, maintienne les couleurs dans leur état, et pour qu'on puisse l'enlever sans dégrader le sujet, composez-le avec du mastic et de la térébenthine que vous ferez fondre ensemble dans de l'essence, repassez-le et le laissez clarifier. Vous pouvez l'employer sur les tableaux, mais il doit être composé avec soin.

Vernis pour les bois, dont la dureté est telle qu'il résiste à l'action de l'eau bouillante.

Huile de lin.	1 livre et demie.
Ambre	1
Litharge pulvérisée.	8 onces.
Blanc de céruse pulvérisé. . . .	8
Minium pulvérisé	8

On fait bouillir de l'huile de lin dans un vase de cuivre rouge non étamé, et on y tient suspendus, dans un petit sac,

la litharge, la céruse et le minium, en ayant l'attention de ne pas leur faire toucher le fond du vase.

On continue la cuisson jusqu'à ce que l'huile prenne une couleur brune foncée ; alors on retire le petit sac, on jette ensuite une gousse d'ail, et l'on continue la cuisson en renouvelant cette gousse sept à huit fois.

L'ambre ne sera ajouté à l'huile qu'après avoir été fondu de la manière suivante. On prend la dose d'ambre ci-dessus indiquée, avec deux onces d'huile de lin que l'on placera sur un feu violent. Lorsque la fusion sera complète, on la versera bouillante dans l'huile, que l'on continuera de laisser bouillir pendant deux ou trois minutes en remuant bien le tout : après quoi on filtrera cette mixture et on la conservera, lorsqu'elle sera refroidie, dans des bouteilles bien bouchées.

Ce vernis est aussi solide que la manière de s'en servir est facile.

Après avoir bien poli la pièce de bois sur laquelle vous voulez appliquer le vernis, on y met une légère couche d'un mélange de suie avec de l'essence de térébenthine. Quand ce premier enduit est parfaitement sec, on y passe une couche de vernis avec une éponge fine, afin de la distribuer bien également. Ces couches se répètent jusqu'à quatre fois, après avoir toujours eu soin de bien laisser sécher la précédente. Après la dernière couche, on place la pièce vernie dans une étuve jusqu'à dessication, afin de pouvoir polir saus crainte.

Les nuances que l'on veut donner au bois verni dépendent de la première couche que l'on donne, et qui, comme on l'a vu plus haut, est appliquée avant le vernis, et a pour base la couleur que l'on désire obtenir.

Manière de rendre leur éclat primitif aux vernis des meubles.

Lorsqu'ils ne sont pas de bonne composition, les vernis se ternissent au bout d'un certain temps : de là viennent ces espèces d'ombres nuageuses que l'on remarque sur les plus beaux meubles vernis. Voici le moyen d'y remédier.

On fait disparaître ces taches avec un linge un peu mouillé, et en passant ensuite un linge blanc et sec. L'huile d'olive produit le même effet mais il en faut mettre très-peu, ne pas lui laisser le temps de pénétrer le vernis, et sécher de suite avec un linge fin et sec. On aide, s'il le faut, cette des-

sication à l'aide du tripoli, puis on essuie le tout avec semblable linge. Si le vernis souffrait de cette réparation, on le raviverait aveç un tampon légérement imbibé d'alcool.

Le vernis reprend ainsi sa première beauté : et lorsqu'il est enlevé, il faut vernir de nouveau.

Manière de réparer les vernis des plinthes et cymaises d'appartemens.

A raison de leur saillie, ou du voisinage des parquets, ces objets se dégradent assez promptement. Voici le très-facile moyen d'y remédier.

On achète chez un marchand de couleurs, du vernis à l'essence de térébenthine, ou bien à l'alcool, si l'on craint cette odeur : on le broie tantôt avec de la céruse, tantôt avec du noir de fumée, et l'on obtient un beau vernis blanc (qu'on azure avec un peu d'indigo), un beau vernis noir qui se placent au pinceau sur les plinthes et cymaises dégradées.

Vernis pour empêcher les effets de la rouille sur les métaux.

Faites chauffer le fer au petit rouge par un feu de bois. Dans cet état, frottez-le avec de la cire ou trempez-le dans l'huile.

Autre procédé.

Chauffez comme il vient d'être dit, et frottez le métal avec de la corne, des plumes ou de l'huile; on se procure, par ce moyen, un vernis très-solide, que l'on met souvent en usage pour préserver du contact de l'air toutes les machines qui ne doivent pas être limées.

Trois à quatre couches du vernis noir teignent et vernissent parfaitement des cadres de bois pour gravures. On finit par donner une couche de vernis pur.

Chaque couche doit être parfaitement sèche avant qu'on en remette une nouvelle. Les vernis nouvellement placés doivent être mis soigneusement à l'abri de la poussière.

Vernis copal à l'essence, ou vernis d'or à la résine copale.

Prenez : essence de térébenthine épaissie à l'air..........................	280 grammes.
Copal en poudre.....................	48

On dissout au bain-marie et en agitant. On décante après le repos.

Vernis à la Lavande.

Prenez : huile volatile de lavande blanche.	64 grammes.
Copal en poudre......................	32
Essence de térébenthine................	190

On dissout le copal dans l'essence de lavande, au bain-marie. On ajoute ensuite la térébenthine. Ce vernis peut être incolore. Aussi convient-il pour fixer les couleurs tendres, pour servir aux ouvrages délicats.

Moyen de faire la colle à bouche.

Ayez de la mélasse épaisse ou du sirop de betterave non purifié ; faites-le un peu chauffer, et délayez-le avec de la colle de poisson préparée ; ajoutez quelques gouttes d'essence aromatique d'orange ou de citron : laissez refroidir un peu ces matières bien mélangées, puis répandez-les sur une plaque de tôle ou d'étain, que vous placerez au soleil, ou dans un four après qu'on en aura ôté le pain. Votre colle doit être assez compacte pour ne point couler ; vous la couperez en petits carrés longs, que vous séparerez un peu les uns des autres, et vous passerez la main dessus pour qu'ils soient bien unis et pas trop épais. Vous les retournerez au bout de quelque temps, et la colle sera prête.

Quand vous voudrez vous en servir, vous la mouillerez un peu avec la langue, et vous en frotterez le papier.

Colle à la gomme arabique.

La gomme arabique étant maintenant reconnue comme très-utile pour coller le papier, les étiquettes dans les collections d'histoire naturelle ou autres de même genre, il est à propos de savoir la garder long-temps sans moisissure et sans qu'elle ait aucune altération ; il suffit d'ajouter un peu d'esprit de vin dans le vase qui la renferme ou mieux encore la faire fondre dans l'eau-de-vie, pour la tenir ensuite bien fermée à l'abri de tout contact de l'air et en empêcher l'évaporation. On pourrait même y ajouter un peu de sucre fondu, pour qu'elle soit moins sèche et moins cassante, par conséquent moins sujette à s'enlever lorsque les étiquettes pourraient être exposées au soleil, ou bien à une température un peu élevée.

Procédé pour faire la colle de relieur.

On mêle d'abord de la farine de blé dans de l'eau froide; on la fait bouillir ensuite jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à la consistance de la colle. C'est ainsi que l'on fait de la colle ordinaire. Quand on veut lui donner plus de force, on mêle un quart, un cinquième ou un sixième en poids d'alun réduit en poudre; et quand on veut que la colle ait encore plus de ténacité, on ajoute un peu de résine pulvérisée.

Collage pour marbrer les livres ou le papier.

On marbre les livres ou le papier de la manière ci-après indiquée: On fait dissoudre quatre onces de gomme arabique dans deux pintes d'eau claire. On a d'avance plusieurs couleurs mêlées avec de l'eau dans des pots ou des écuelles, avec des pinceaux pour chaque couleur. On les répand ensuite sur l'eau gommée, que l'on verse dans une écuelle ou dans quelque vase large; alors on les dispose partiellement en les variant le plus qu'il est possible. Cela fait, on tient le papier ou les livres bien fermés, dont on trempe seulement les tranches et très-légèrement, à la surface de l'eau et des couleurs, après quoi on les retire et les feuilles se trouvent bien empreintes de toutes les couleurs mélangées. On en fait autant pour les extrémités et le front des volumes. On vernisse ensuite les couleurs.

Nouvel encollage pour préserver les livres, les parchemins, les papiers, de la moisissure, des rats, des mites et des vers.

Il faut pour cela construire les armoires ou les bureaux où se gardent les papiers utiles, de bois de pin le plus résineux et le plus odorant qu'il sera possible; il faut aussi qu'ils soient bien joints et mortaisés à queue d'aronde sans clous. On prend ensuite de bon papier lavé dans une dissolution aqueuse de nitrate de mercure, et on l'applique sur le bois avec une colle composée de la manière suivante: on délaie de l'amidon ou de la farine de froment et de seigle, parties égales mêlées et bien tamisées, dans une forte dissolution aqueuse de muriate de baryte, et on le fait cuire dans un vase de terre vernissé

comme la colle ordinaire. On pile sept à huit gousses d'ail (proportionnellement à la quantité de colle que l'on veut faire); on met cet ail pilé dans un sachet de linge bien lié, on en exprime le jus que l'on met dans le vase avec le sachet, en remuant le tout jusqu'à la fin de la cuisson, ce qui s'aperçoit lorsque la colle file et est en consistance de bouillie. On doit attendre que la colle soit refroidie pour en faire usage; et pour la bien faire prendre ou la rendre inhérente au bois et au papier, il faut, tandis qu'elle sèche, passer de temps en temps sur le tout, ou la main ou un tampon bien uni, avec l'attention de ne pas déchirer le papier collé; ensuite on expose ou les boîtes ou les armoires à un air sec et tempéré, pour que le tout sèche à loisir.

Ce procédé est infiniment supérieur à tout ce qui a été proposé ou imprimé dans les ouvrages d'économie domestique. Les mites, les vers ou les rats qui rongent des boîtes ainsi préparées, sont frappés d'une mort inévitable, à cause du muriate de baryte et du nitrate de mercure qui entrent dans la composition de cette colle. Ces sels sont des poisons très-violens.

Encollage du papier pour empêcher qu'il ne boive.

Faire dissoudre dans deux litres d'eau ordinaire exposée sur un feu doux, colle de Flandre et savon blanc de chaque six onces; lorsque le tout sera bien amalgamé, on y ajoutera trois onces d'alun pulvérisé, que l'on remuera continuellement jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Pour s'en servir, on étale le mélange avec une éponge ou bien un large blaireau, ou tout autre pinceau plat sur tous les endroits qui doivent être coloriés; quelques-uns même y plongent la feuille de papier tout entière, pour la sécher ensuite après l'avoir étendue sur des cordes ou des ficelles disposées et préparées d'avance.

Encollage pour les stores transparens.

Faites fondre séparément, et d'après leur nature, 1.° alun; 2.° colle de poisson; 3.° amidon en aiguilles. Les deux dernières substances par égales parties; la première par demi-parties.

Le tout mélangé et tenu en liquide épais, vous tendez la

mousseline ou le taffetas clair sur un châssis, et vous donnez au pinceau une couche d'encollage à l'endroit. Après dessication vous en donnez une deuxième à l'envers; puis vous appliquez la peinture orientale. (Voyez le *Manuel des Demoiselles*, 5.e édition.)

Colle de pomme de terre.

Quoique beaucoup moins recherchée que celle qui est fabriquée avec la farine de seigle ou de blé, elle n'en est pas moins bonne et surtout beaucoup plus économique.

On la prépare en lavant dans deux pintes et demie d'eau ordinaire une livre de pomme de terre après les avoir râpées; on fait de suite bouillir ce mélange, en agitant continuellement. Au bout de quelques minutes, on retire du feu, et l'on ajoute peu-à-peu une once d'alun réduit en poudre fine, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Refroidie, cette colle est d'une belle transparence et bonne à employer. Dans le cas où, après avoir râpé les pommes de terre, le mélange serait roux, on jetterait la première eau pour la remplacer par une égale quantité d'eau.

Colle insoluble dans l'eau.

On peut faire avec le fromage une excellente colle, comme il suit. Prenez du fromage fait avec le lait écrémé; ôtez-en la peau, coupez-le en tranches et faites-le bouillir dans l'eau en le remuant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une masse fortement visqueuse qui ne s'évapore pas avec l'eau. Jetez l'eau chaude et versez de l'eau froide dessus. Pétrissez et versez l'eau à plusieurs reprises. Broyez ensuite cette masse chaude sur une pierre avec de la chaux vive, en quantité suffisante, et gardez-la pour l'usage. On l'emploie à chaud de préférence. Ce ciment, dès qu'il est sec, c'est-à dire environ deux jours après qu'on l'a appliqué, est insoluble à l'eau. On peut l'employer pour le bois, le marbre, les vases de terre cuite, et l'on a peine à découvrir les joints.

Colle de farine imputrescible.

On lui donne cette qualité, dit M. Mac-Culloch, dans le *Journal philosophique d'Edimbourg*, en y mettant l'essence

de menthe, de lavande, de térébenthine : elle acquiert en séchant la consistance de la corne ; mais, pour s'en servir ensuite, il suffit de l'humecter. Si l'on y mélange du sucre brut on peut la conserver long-temps liquide dans un vase bien bouché. Un peu de vinaigre produit le même effet ; elle risque moins alors de s'écailler. Un peu de sublimé corrosif écarte les insectes et l'empêche de fermenter.

Manière de faire la colle de plusieurs façons.

On dissout de la gomme arabique dans la moindre quantité d'eau possible ; on la délaie ensuite avec de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin que l'on ajoute à mesure qu'il s'évapore. En épaississant le tout avec du gypse, on en fait un ciment très-commode dans les ouvrages en papier ou carton.

En ajoutant de la gomme ammoniaque à la solution de gomme arabique dans l'esprit de vin, on rend le ciment meilleur encore ; il réussit bien pour rejoindre le verre ou la porcelaine.

Les rognures de vélin ou parchemin, ainsi que celles de peau blanche, c'est-à-dire préparées à l'alun au lieu de tan, prennent, après une longue ébullition dans l'eau pure, l'état d'une colle très-belle et très-transparente.

On peut faire dissoudre la colle de poisson dans l'eau ou dans l'esprit de vin ; on la rend meilleure en y mêlant, avant de la dissoudre dans ce dernier liquide, un tiers de son poids de gomme ammoniaque. On fait dissoudre le tout au bain-marie, et l'on connaît que le mélange est au degré d'épaisseur convenable quand une goutte qu'on en sépare devient solide en se refroidissant. Elle se liquéfie de nouveau à un degré de chaleur qui ne dépasse guère celui du corps humain ; en sorte que rien n'est plus commode que cette colle pour les opérations délicates qui ont pour objet la préparation des insectes dans les collections. Lorsque l'esprit de vin est finalement évaporé, la colle perd sa propriété fusible.

On l'emploie aussi avec succès pour rejoindre des fragmens de porcelaine ; il faut pour cela les chauffer en les plongeant quelque temps dans l'eau chaude ; on les essuie bien, on met la colle avec un pinceau sur les faces à réunir, et on les applique ensuite fortement en les attachant l'une à l'autre jusqu'à parfaite dessication.

A la Chine et au Japon on n'emploie pas d'autre colle que



celle qu'on fait avec de la farine de riz. Elle est fort supérieure à la colle de farine ordinaire par sa solidité et sa propreté. On délaie d'abord la farine de riz avec de l'eau froide; on la fait ensuite chauffer et bouillir jusqu'à ce qu'elle forme une pâte claire et blanche Elle convient pour tous les objets de cartonnage que l'on veut soigner et rendre élégans. On peut lui donner la consistance du plâtre; alors on en fait des bustes, des bas-reliefs, des vases qui sont susceptibles de recevoir un très-beau poli dès qu'ils sont secs. Ils se conservent fort long-temps; cela fait une sorte d'albâtre factice.

Mastic qui résiste à l'eau et au feu.

Prenez une demi-pinte de lait; mêlez-y une égale quantité de vinaigre, de manière à ce que le lait se coagule. Séparez les parties coagulées des parties séreuses; mêlez ces dernières avec le blanc de quatre à cinq œufs après les avoir bien battus. Le mélange de ces deux substances étant parfait, ajoutez-y de la chaux vive qui aura été passée par le tamis; faites du tout une pâte épaisse qui ne coule pas, lorsque vous vous en servirez.

Si avec ce mastic on réunit avec soin les parties cassées ou les fissures d'un corps, et qu'on le fasse sécher convenablement, il résiste à l'eau et au feu. Quelqu'un qui en a fait l'expérience assure qu'il a bouché une grande fente au fond d'un grand chaudron de fer dans lequel il fait souvent bouillir de la poix et que ce chaudron lui a servi cinq ans dans cet état sans qu'il ait été nécessaire d'y faire aucune réparation.

Mastic imperméable à l'eau, propre à souder et raccommoder les vases et ustensiles de poterie.

On forme plusieurs espèces de mastics, mais tous laissent quelque chose à désirer; et celui même connu sous le nom de *mastic de fontaine* s'oxide, s'effleurit avec le temps, et d'ailleurs est extrêmement sec et cassant. Nous en présentons ici un à nos lecteurs qui n'a aucun des désavantages que l'on reproche aux autres, et qui peut même être appliqué en grand pour les bassins comme pour les pièces d'eau les plus considérables pavées ou maçonnées, afin d'en boucher les fissures ou les fentes.

Prenez quelques livres de colle-forte; la noire est la meil-

leure : faites la tremper pendant une nuit dans une quantité d'eau suffisante, en opérant de la même manière qu'on le fait pour la colle-forte ordinaire. On fait cuire dans un pot de fer et mieux encore au bain-marie ; dès que la colle prend une bonne consistance, on prend un mélange de parties égales de chaux éteinte et de craie, ou plâtre mis en poudre ; et on projette peu-à-peu cette poudre dans la colle en remuant avec une spatule ou verge de fer.

Ce mastic s'emploie à chaud, et, dès qu'il est refroidi, il devient absolument impénétrable à l'eau, et bouche hermétiquement les fentes et les cassures. Quelques expériences ont même prouvé que ce mastic pourrait être employé avec avantage dans la marine et fournir un excellent *corroi* pour les vaisseaux. On en doit un autre à M. Pajot de Laforest, avec lequel on raccommode non-seulement la grosse poterie, mais encore la faïence, la porcelaine, le cristal et le marbre.

Pour composer ce mastic ou colle-forte, il faut prendre de la colle de poisson coupée en petits morceaux, qu'on fait infuser vingt-quatre heures dans de bonne eau-de-vie tiède. Ensuite on l'éclaircit avec de l'esprit de vin dans lequel on a fait dissoudre un gros de gomme ammoniaque par once d'esprit de vin, et un gros de résine mastique, le tout réduit en poudre ; on ajoute à cette dissolution deux gousses d'ail pilées et un gros de colle de Flandre réduite en poudre ; on la met sur le feu, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle bouille et que la dissolution des matières soit opérée : on la retire alors, et on la passe au travers d'un linge. Si, lorsqu'elle est passée, on désire lui donner plus de ténacité, on n'a qu'à y ajouter deux gros de chaux d'étain par once de colle. On conservera ce mastic dans une fiole de verre bouchée.

Quand on veut en faire usage, on fait chauffer la fiole au bain-marie pour le liquéfier. On chauffe aussi les fragmens avant de les coller. Il va sans dire que leurs surfaces doivent être bien nettoyées. Ce mastic, qui se sèche dans l'espace de deux à trois jours, peut servir également pour coller le bois.

Les faïences, les porcelaines, etc., ainsi restaurées, sont aussi solides qu'avant d'avoir été brisées.

Mastic pour restaurer le verre et le cristal brisé d'une manière extrêmement solide.

En faisant dissoudre du talc dans de l'esprit de vin bouil-

lant, vous vous procurerez un mastic transparent; vous le laisserez un peu refroidir, et, avec un pinceau très-fin, vous en mettrez tout le long des cassures. Vous rajusterez bien les pièces, vous les assujettirez de votre mieux, selon leur nature, soit en les appuyant contre quelque corps dur, et en faisant entrer d'autres corps dans l'intérieur du vase comme un moule (pour soutenir de l'autre côté le morceau rejoint), soit en le liant avec des cordons plats. Quand les pièces rejointes ont une forme ronde, comme les cordons n'y pourraient pas tenir, il faut mettre entre les pièces et le cordon une petite planchette qui sert d'appui. A l'aide de ces précautions (que du reste il faudra prendre toutes les fois que vous raccommoderez avec une colle quelconque des objets creux et de forme cylindrique), les pièces seront si bien réunies, que l'œil pourra à peine apercevoir les cassures ou les joints.

Autre mastic pour le verre et la porcelaine.

Un mélange fait avec le blanc d'œuf et la chaux vive (avec la craie recuite et broyée), donne un excellent ciment pour rejoindre et raccommoder la faïence et la porcelaine cassées. On pourrait même s'abstenir de faire cuire la craie; mais elle n'en est que meilleure lorsqu'elle a été soumise au feu.

Manière de raccommoder solidement le marbre, l'albâtre et la porcelaine.

On verse dans un vase une demi-pinte de lait et une demi-pinte de vinaigre : lorsque le lait est parfaitement caillé, on enlève toutes ses parties solides, et, dans le liquide qui reste, on jette quatre ou cinq blancs d'œuf qu'on fouette jusqu'à ce que leur mixtion avec le liquide soit complète.

On place ensuite un tamis garni de chaux vive, réduite en poussière très-fine, qu'on fait tomber lentement dans le vase jusqu'à ce que le liquide, qu'on a soin de remuer, ait pris la consistance d'une pâte.

On obtient ainsi un mastic avec lequel on raccommode très-proprement et très-solidement le marbre, l'albâtre, la faïence, la porcelaine; le mastic sèche très-promptement; il est à l'épreuve du feu et de l'eau.

Ciment chinois pour raccommoder la porcelaine.

Les Chinois, pour raccommoder leur porcelaine, font bouillir pendant six ou dix minutes, dans de l'eau ordinaire propre et limpide, un morceau de verre blanc, pour le piler, le passer au tamis fin, et le broyer ensuite sur le marbre avec du blanc d'œuf. C'est avec cette pâte ou espèce de ciment qu'ils rapprochent les vases brisés, les porcelaines cassées. On assure que la ténacité en est tellement forte, que les parties rejointes par son moyen ne peuvent plus se séparer même lorsqu'elles viendraient à se briser une seconde fois.

Mastic propre à fixer les vitres des serres chaudes et lieux où la température est élevée et humide.

Cette colle joint si fortement les carreaux avec leurs cadres que l'eau et l'air ne peuvent pénétrer, quelque temps qu'il fasse. Pour la composer, on met dans un mortier chaud du vernis d'imprimeur, dont on forme une masse molle en le mêlant avec de la craie pilée bien fine et un peu de litharge. On enduit de ce mastic les bords du cadre qui reçoit le verre, et les bords de celui-ci. Lorsque le vernis est bon, la colle est sèche en 6 heures en dehors et plus tôt en dedans. On s'en sert pour recoller les vitres cassées ou fendues. Elle se conserve très-bien dans une vessie mouillée que l'on tient dans un endroit humide.

CHAPITRE IX.

RECETTES DE BUREAU. — ENCRES. — FOURNITURES.

Fabrication de l'encre.

A TROIS quarts de pinte d'eau ajoutez trois pintes de vinaigre de vin blanc, quinze onces de noix de galle bleue broyée légèrement; laissez reposer six jours le mélange près

du feu ; joignez-y alors six onces de couperose verte et sept onces de gomme arabique réduite en poudre fine ; laissez-le tout près du feu six jours au plus, et remuez-le fréquemment; passez la liqueur à travers un linge fin, et mettez-là en bouteille pour vous en servir.

Remarque : Le vinaigre fortifie la couleur de l'encre ; mais il a l'inconvénient de gâter tout-à-fait les plumes. Un auteur anglais (Prouet) dit que la meilleure encre se fabrique en réduisant l'infusion de noix de galle dans de l'eau pure où l'on a jeté du fer. Avec ce procédé on obtient certainement de très-bonne encre. On ajoute d'ordinaire de la gomme en proportion convenable.

Recette pour cinq pintes d'encre bien noire.

Mettez une livre de noix de galle d'Alep dans une jatte de pierre ou dans un poêlon vernissé ; ajoutez alors cinq pintes d'eau claire presque bouillante ; laissez reposer le mélange pendant quinze jours sur l'âtre de la cuisine ou à un feu modéré ; ajoutez ensuite quatre onces de couperose verte ou de sulfate de fer, quatre onces de copeaux ou de raclures de bois de campêche, une once d'alun, une once de sucre candi et quatre onces de gomme arabique ou du Sénégal. Laissez reposer la composition dix ou douze jours de plus à une chaleur modérée, l'ouverture du vase légèrement couverte avec du papier ; remuez bien les ingrédiens avec un bâton deux fois le jour dans cet intervalle ; passez ensuite l'encre à travers un linge ou une flanelle ; mettez-la en bouteille ; alors bouchez-la bien et conservez-la, pour vous en servir, dans un endroit d'une chaleur tempérée.

On peut regarder cette encre comme excellente, durable, et conservant à l'écriture un noir épais.

N. B. Les meilleures noix de galle pour l'encre sont les noix fortement colorées, pesantes et où il n'y a pas de trous à ver.

Usage avantageux d'un astringent végétal dans la fabrication de l'encre.

Une décoction de feuillage de grenadier, de chêne, ou de tormentille y remplace avantageusement le vinaigre, le vin ou l'eau-de-vie

Procédé contre la moisissure de l'encre.

Le girofle mis dans l'encre empêche qu'elle ne se moisisse. On peut, suivant le docteur Mac-Culloch, produire le même effet avec une très-petite quantité d'huile de lavande ou de toute autre essence. Je peux assurer qu'on y parvient de même en jetant dans l'encrier infiniment peu de deutoxide de mercure ou précipité rouge.

Encre rouge.

Prenez un quarteron du meilleur bois du Brésil (mettez-le sur un billot, s'il est possible, et râpez-le ou raclez-le vous-même), une once de crême de tartre et une once d'alun; faites bouillir ces ingrédiens dans une pinte d'eau claire jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; alors ajoutez à votre encre, quand vous l'aurez filtrée toute chaude, une once de gomme arabique avec une once de beau sucre.

En y ajoutant en outre un peu de sel, on empêchera qu'elle ne moisisse.

Autre encre rouge.

Faites bouillir une once de bois de Fernambouc avec douze onces d'eau et une demi-once d'alun. Lorsque le liquide est réduit à huit onces, on le passe, et on y ajoute une demi-once de gomme arabique en poudre.

Encre verte.

Prenez : Deuto-acétate de cuivre......... 2 onces.
Bitartrate de potasse........... 4 gros.
Eau commune................ 1 liv. 8 onces.

Faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers environ, laissez refroidir, filtrez et aujoutez au produit obtenu.

Infusion très-chargée de safran, quantité suffisante pour donner une teinte convenable.

Cette encre, à laquelle quelques personnes sont dans l'usage d'ajouter une petite dose de gomme arabique, est d'un ton magnifique et se conserve très-long-temps sans éprouver d'altération.

Recette d'une encre alcaline fort difficile à altérer.

Prenez une livre de sous-carbonate de soude pure, que vous faites dissoudre dans environ dix livres d'eau bouillante; ajoutez quatre onces de résine pure ordinaire; jetez ensuite dans cette dissolution bouillante des morceaux de cire pure, à mesure qu'ils se dissolvent, jusqu'à la quantité de huit livres; remuez bien le tout ensemble, afin de faire dissoudre la cire et la résine. Faites dissoudre de l'espèce de savon qui résulte des opérations précédentes dans la portion d'à peu près une once par livre d'eau bouillante, filtrez ensuite. Prenez trente livres de cette dissolution de soude, cire et résine; faites-la bouillir et jetez dedans environ deux livres de résine laque et une once et demie de colle de poisson, mêlée avec une once d'hydrochlorate de soude. La résine-laque se dissout très-bien dans cette liqueur, par ce que la soude la pénètre. Si le savon n'était pas assez alcalin, on ajoute quelques gros de la même soude, afin de hâter la dissolution, ou bien un sous-sel, tel que du sous-borate de soude. Cette dissolution de soude, de cire, de résine ordinaire, de résine-laque, de colle de poisson et de muriate de soude, forme la base liquide de l'encre. Pour la rendre noire, on se sert de plusieurs espèces de charbons.

Par exemple, une livre de charbon obtenu avec du sarment de vigne brûlé à l'air, ayant une teinte noire un peu grise : en second lieu, trois onces de charbon animal, fait avec de la laine ou de la gélatine, et non avec des os ou de l'ivoire, parce que ce dernier noir est trop lourd, à cause du phosphate de chaux qui reste dans sa composition; ce charbon est noir foncé.

Enfin une once et demie de charbon de sucre, qui a la propriété d'être brillant. On fait broyer le tout ensemble. On y ajoute à la fin de l'opération, une petite quantité d'indigo pulvérisé, pour donner à la composition un aspect bleuâtre.

On fait délayer ce mélange dans la dissolution ci-dessus indiquée, de manière à lui donner une teinte convenable. Quand la liqueur caustique se trouve suffisamment chargée de couleur, on la décante; on obtient une encre qui ne forme qu'un très-léger dépôt, et qui réunit toutes les qualités d'une bonne encre alcaline.

On peut remplacer la colle de poisson et le muriate de soude par la quantité de gomme arabique, et l'on obtient une encre qui présente les mêmes avantages que la précédente.

La couleur noire dépend de la manière dont les substances ont été broyées : l'encre est d'autant plus noire que la trituration est plus longue.

Cette encre offre l'avantage sur l'encre ordinaire, qu'elle ne peut, comme cette dernière, se détruire par le temps ; à l'état liquide, elle est inaltérable à l'air et inattaquable par les acides et surtout par le chlore (acide muriatique oxigène), qui détruit entièrement l'encre ordinaire.

L'acide nitrique concentré ne détruit pas l'écriture tracée avec cette encre. L'acide sulfurique étendu d'eau, de manière à ne pas brûler le papier, n'a pas plus d'action sur elle que sur l'encre d'imprimerie.

Elle résiste encore aux alcalis, c'est-à-dire à la potasse et à la soude.

Pour la rendre moins coûteuse, il suffit d'y mélanger de l'encre ordinaire. On introduit de cette manière une plus forte dose d'oxide de fer. Le sulfate doit être fort calciné. On obtient ainsi une encre qui devient de plus en plus inaltérable par l'oxidation des parties ferrugineuses, qui n'est pas plus chère que l'encre ordinaire, et qui résiste suffisamment aux agens chimiques pour empêcher les altérations d'écritures.

Encre indélébile.

L'encre commune est susceptible d'être effacée par l'acide muriatique oxigéné. Des exemples fréquens prouvent combien il est facile d'abuser de la connaissance de ce procédé. C'est un motif pour nous de recommander à l'attention du public la composition suivante, pour une encre absolument indestructible.

Faites bouillir une once de bois de Brésil et trois onces de noix de galle dans quarante-six onces d'eau, jusqu'à ce que le tout soit réduit à trente onces ; versez cette décoction, tandis qu'elle est encore chaude, sur une demi-once de sulfate de fer ou de vitriol martial, un quart d'once de gomme arabique et un quart de sucre blanc. Après que ces substances sont dissoutes, ajoutez une solution d'une once un quart d'in-

digo réduit en poudre fine, dans trois quarts d'once de noir de fumée très-pur, délayé d'avance dans une once de la meilleure eau-de-vie.

La recette suivante est encore plus simple.

Faites bouillir une once de bois de Brésil avec douze onces d'eau et une demi-once d'alun; laissez continuer l'ébullition jusqu'à ce que le mélange liquide ait été réduit à huit onces, alors ajoutez une once d'oxide noir de manganèse, réduit par la transfusion à une extrême finesse, et joignez-y, pour le mêler à la composition, une once de gomme arabique.

Préparation d'une encre de la Chine de bonne qualité.

Les propriétés et les caractères auxquels on reconnaît l'encre de la Chine de bonne qualité sont les suivans: sa cassure est d'un beau noir luisant; mouillée, elle se dessèche en offrant une superficie luisante un peu cuivrée. Sa pâte com plètement homogène, est très-fine; délayée, elle donne, suivant la proportion d'eau, des teintes plus ou moins foncées, depuis les plus légères jusqu'aux plus intenses, toujours parfaitement uniformes, dont les bords peuvent être *fondus*, en passant à temps un pinceau mouillé d'eau pure, mais qui, étant desséchées, ne sont plus susceptibles d'être *délavées* à l'eau, même à l'aide du frottement d'un pinceau, ce qui prouve que l'encre de la Chine réagit sur l'une des substances contenues dans le papier; car, étendu sur la porcelaine ou l'ivoire, elle est facilement délayée et enlevée au pinceau.

C'est après avoir étudié ces divers caractères de l'encre de la Chine, qu'un habile chimiste est parvenu à en composer une qui jouit de toutes les propriétés de la meilleure qu'on trouve dans le commerce. Voici la recette qu'il indique:

On prend de la gélatine fluide et non susceptible de se prendre en gelée; par une longue ébullition, on en précipite une partie par une infusion aqueuse de noix de galle; on fait dissoudre ce précipité par l'ammoniaque, puis on ajoute le reste de la gélatine altérée; il faut que cette solution soit assez épaisse pour former, avec le noir de fumée, une pâte consistante, susceptible d'être moulée.

Le noir de fumée doit être choisi de la plus grande ténuité possible. On peut prendre celui qui dans le commerce est connu sous le nom de *noir léger fin*. On le mêle avec une

quantité suffisante de la colle préparée ; on y ajoute un peu de musc ou quelque autre aromate, pour masquer l'odeur désagréable de la colle ; puis on broie le tout avec soin sur une glace à l'aide d'une molette. On donne ensuite à la pâte épaisse, ainsi obtenue, la forme de bâtons ou parallélipipédes rectangles, à l'aide de moules en bois incrustés de lettres et dessins qui doivent paraître en relief sur toutes les faces.

On fait dessécher lentement ces bâtons en les tenant recouverts de cendres ; enfin, la plupart sont dorés par l'application d'une feuille d'or sur toute leur superficie humectée.

On fait encore de l'encre de la Chine par le procédé suivant :

Prenez des féveroles noires séchées, brûlez-les et réduisez-les en poudre : mêlez-les avec de l'eau de gomme arabique, formez-en une masse, pressez-la bien et laissez-la sécher.

Encre chimique paraissant, disparaissant et changeant de couleur à volonté.

Pour composer cette encre, il faut prendre une once de sel de cobalt, que l'on fait fondre dans une pinte, au plus, d'eau bien nette et bien pure, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur de rose. Tout ce qu'on écrira ou dessinera sur le papier ou même sur le taffetas avec cette dissolution disparaîtra en séchant, et dès que l'eau sera évaporée le papier restera blanc, et sera ainsi envoyé à sa destination. On peut même dessiner ou écrire toute autre chose dans les intervalles, interstices, ou interlignes, avec de l'encre ordinaire, afin de donner le change. Aussitôt qu'on approchera, mais légèrement, le papier ou le taffetas du feu, le dessin ou l'écriture cachée se montrera en vert céladon, et le tout disparaîtra de nouveau à mesure du refroidissement.

Cette opération peut se répéter huit à dix fois, en ne chauffant pas trop le dessin ou l'écriture, parce que, sans cela les traits se noircissent et deviennent indélébiles. Il est inutile d'observer que cette encre chimique peut être employée dans une foule d'occasions, soit d'utilité ou d'agrément. Elle se conserve fort long-temps en bouteille.

Procédé indiqué par M. Julia-Fontenelle, pour faire de l'encre semblable à celle de la Chine.

On prend six parties de colle de poisson que l'on fond dans



le double de son poids d'eau bouillante. On dissout également dans deux parties d'eau une partie de suc de réglisse d'Espagne. On mêle les deux liqueurs chaudes, et on incorpore peu-à-peu, avec une spatule, une partie du plus beau noir d'ivoire. Quand le mélange est bien fait, on évapore toute l'eau au bain-marie et l'on moule la pâte comme on veut.

Manière de faire la cire à cacheter.

Prenez de la farine très-fine, mêlez-la avec de la glaire ou du blanc d'œuf, de la colle de poisson et un peu de levure; amalgamez ces matières, battez-les bien ensemble. Lorsque la composition est bien émincée avec de l'eau gommée, étendez-la sur des plaques d'étain unies, et séchez-la au poêle; vous pouvez alors la couper pour vous en servir. Vous lui donnez ensuite la couleur que vous voulez, en faisant prendre à la pâte une teinte rouge avec le bois de Brésil ou le vermillon, une teinte bleue avec l'indigo ou le vert de terre, et une teinte jaune avec le safran, la terre mérite ou la gomme-gutte.

Si vous voulez avoir de la cire dorée, vous mêlerez de la poudre d'or à la composition.

On fait aussi de la cire odorante: il s'agit seulement de mêler à la pâte le parfum choisi. Ce parfum doit être en rapport avec la couleur.

Moyen de rendre bien nette sur la cire l'empreinte du cachet.

Il s'agit seulement de laisser un peu refroidir la cire coulée avant d'y appliquer le cachet: si on le fait trop promptement on détermine de disgracieuses bavures autour du cachet. Dans le cas contraire la cire offre un bourrelet régulier en forme d'anneau autour de l'empreinte.

Méthode hollandaise pour préparer les plumes d'oie à écrire.

Ce procédé consiste à plonger la plume, quand on l'a arrachée de l'aile de l'oiseau, dans l'eau presque bouillante; on la laisse jusqu'à ce qu'elle devienne assez molle pour qu'on puisse la comprimer en la tournant sur son axe avec le dos de la lame d'un couteau. On continue cette espèce de friction,

aussi bien que les immersions dans l'eau, jusqu'à ce que le cylindre de plume devienne transparent, et que la membrane, ainsi que l'espèce de graisse qui la couvre, soient enlevées; on lui donne une dernière immersion pour la rendre parfaitement cylindrique, ce que l'on peut exécuter avec le doigt. On la fait alors sécher à une température douce.

Substitution de la craie à la sandaraque.

Lorsqu'il tombe de l'encre sur une expédition ou qu'on emploie par erreur un mot ou un chiffre pour un autre, on n'a d'autre ressource que d'enlever l'encre avec un grattoir et de se servir ensuite de sandaraque, si l'on veut écrire sur l'endroit gratté; mais cette résine a l'inconvénient de rester toujours grumeleuse, quelque soin qu'on ait de passer le polissoir sur le papier, et de plus sa couleur jaunâtre laisse à jamais quelque chose de terne à l'endroit gratté, qui tranche singulièrement avec la blancheur du papier, et altère l'écriture.

On peut obvier à cet inconvénient en employant au lieu de sandaraque, qui est rare et chère, de la *craie de Champagne* vulgairement appelée *blanc d'Espagne*, qu'on trouve partout à bon compte. On met un peu de cette terre absorbante, réduite en poudre, sur l'endroit gratté, on l'identifie au papier en le frottant avec le polissoir ou le dessus de l'ongle, ensuite on enlève le superflu avec un linge ou du papier, et on le polit de nouveau avec le polissoir ou le dessus de l'ongle.

Cela fait, on peut écrire dessus beaucoup mieux qu'on aurait fait si l'on eût employé la sandaraque, parce que la craie est lisse, absorbante, douce au toucher et s'unit mieux au papier, en sorte qu'elle ne macule pas les caractères et ne change en rien la couleur du papier.

Moyen d'empêcher la moisissure des livres.

Les livres reliés en cuir de Russie, non-seulement ne se moisissent jamais, mais encore empêchent les volumes qu'ils touchent de se détériorer. Cet effet est dû à l'odeur de l'huile de bouleau avec laquelle ce cuir est préparé. Il suffirait d'un peu d'huile essentielle quelconque pour préserver de tout dommage les livres conservés dans des endroits humides et bas.

Procédé pour obtenir des fac-simile, *ou gravures économiques.*

Collez un morceau de papier blanc au fond d'une assiette de porcelaine bien unie, écrivez sur ce papier (quand la colle sera sèche) avec de l'encre à laquelle vous aurez ajouté un peu de sucre : répandez sur l'écriture, avant qu'elle ne soit sèche, de la gomme arabique réduite en poudre très-fine, et bien tamisée. Lorsque la poudre sera sèche, elle formera sur les caratères un léger relief, alors vous ferez tomber tout ce qui ne sera pas adhérent. Versez alors sur cette espèce de moule un alliage fusible à la température de l'eau bouillante. On compose ainsi cet alliage. On fait fondre huit parties de bismuth, on le recouvre d'une couche de suif; on chauffe encore plus, puis on ajoute cinq parties de plomb, et l'on remue bien quand le plomb est fondu; on chauffe encore davantage; l'on jette dans le mélange trois parties d'étain, et l'on coule dans un moule; on le refond; pour le couler dans l'assiette, on accélère le refroidissement le plus possible. Les caractères en relief, produits par la gomme, se retrouvent en creux sur le métal que l'on lave bien pour enlever la gomme qui pourrait y adhérer. On se sert de cette planche, comme d'une planche ordinaire, pour en obtenir des épreuves qui produisent fidèlement l'écriture.

Procédé facile pour copier les lettres, sans faire usage d'une machine à copier.

Mettez un peu de sucre dans de l'encre commune; écrivez avec cette encre sur du papier collé, suivant l'usage. Si vous voulez avoir une copie, prenez du papier non collé, et légèrement humecté avec une éponge; appliquez alors le papier humide sur l'écriture, et en passant légèrement un fer plat, comme ceux des blanchisseuses, chauffé modérément, sur le papier non collé, vous aurez sur-le-champ la contre-épreuve ou copie.

CHAPITRE X.

REMÈDES CONTRE DIVERS ACCIDENS.

Le *Manuel de Médecine et de Chirurgie domestiques* nous dispense d'indiquer les moyens préservatifs propres à être employés avec succès contre ces incommodités légères qui n'exigent pas le secours du médecin, et causent cependant quelquefois de vives inquiétudes. Cette tâche eût rentré dans mon attribution sans le traité dont le docteur Morin vient de publier une nouvelle édition. Grâce à ses explications simples et raisonnées, les habitans des campagnes pourront, dans bien des occasions, se traiter eux-mêmes sans danger. Nous nous contenterons, pour ce qui nous regarde, de faire connaître quelques recettes contre des accidens qui exigent la prompte application de leur antidote, et nous avons pensé qu'il ne serait pas inutile d'y joindre, sur les champignons, une instruction qui ne saurait être trop répandue.

Méthode à employer pour reconnaître si la vaccine a bien pris.

Lorsqu'un individu doit être soumis à la vaccine, il ne faut le piquer que sur un bras et attendre que les pustules soient assez développées, et c'est ordinairement le septième jour, pour continuer l'opération sur l'autre bras, en se servant du fluide qui se trouve contenu dans les boutons du premier bras qui a été piqué. Si la première vaccination a bien parcouru ses périodes, les pustules arriveront en même temps à leur maturité ; si au contraire il ne se développait rien sur le second bras piqué, c'est que l'on n'aurait pas réussi. Pour être préservé, il faudrait recommencer.

Cette épreuve, aussi simple que facile, communiquée par M. le docteur Bryn, d'Edimbourg, ne devrait jamais être négligée.



Emploi du coton écru pour guérir les érysipèles.

Dans un de ses N.os la *Gazette de Santé* indique comme un excellent moyen de guérir les érysipèles, l'usage du coton écru appliqué comme sur une brûlure. Cet agent s'oppose au contact de l'air, absorbe la sérosité, diminue considérablement l'inflammation, surtout si son action bienfaisante est secondée par un régime doux et rafraichissant.

Emploi de l'alun contre le croup.

On connait trop malheureusement cette affreuse maladie, qui se révèle par une toux sifflante, semblable à celle d'un jeune coq. Sitôt donc que vous entendez ce triste signal, courez vite au médecin; mais comme le temps est précieux, agissez de la manière suivante :

Faites dissoudre de l'alun dans de l'eau; préparez au bout d'une baleine souple, un petit pinceau de très-fine charpie; humectez-le de l'eau alunée, et baissant, avec une cuillère, la langue du petit malade, allez toucher avec le pinceau la membrane formée dans la gorge. Le succès est assuré.

Moyens curatifs de l'asphyxie.

Quoique les moyens curatifs à employer pour remédier à l'asphyxie soient généralement connus, il n'est cependant pas inutile de les rappeler ici.

Il faut d'abord transporter l'individu que l'on veut rappeler à la vie dans un lieu où il puisse respirer un air parfaitement pur. Ensuite on le dépouille de ses vêtemens, on l'étend sur des corps chauds, on lui frotte rudement les parties les plus sensibles du corps, telles que la plante des pieds, l'intérieur de la main, et on lui fait respirer des gaz irritans, tels que le gaz ammoniac.

Remèdes divers pour les brûlures.

A l'instant où l'on s'est brûlé avec de l'eau bouillante, on frotte la partie brûlée avec quelques poignées de farine que

tout le monde peut trouver sous sa main, pendant un quart-d'heure. On enveloppe ensuite la partie affectée avec cette même farine, soutenue par un linge que l'on garde quelques heures, et l'on est guéri sans apercevoir aucune trace de la brûlure.

Prenez aussi une demi-livre d'alun ; faites-la dissoudre dans une pinte d'eau. Baignez la plaie ; ensuite appliquez-y des compresses que vous humecterez de temps en temps avec la dissolution. Le lendemain la guérison sera parfaite.

Le miel et l'eau froide sont aussi d'excellens remèdes lorsque la brûlure n'est pas très-grave. Quand la peau est seulement rougie, ou blanchie par l'action du feu, il suffit de la baigner d'eau froide.

L'application du coton en rames sur la partie brûlée est également très-salutaire contre toute espèce de brûlures. La découverte en est due à un hasard singulier.

Un enfant tombe dans le feu, à la Havane ; sa mère qui l'en retire, éplorée, le jette sur un tas de coton amoncelé dans un coin de la chambre, pour aller chercher du secours. Elle revient quelques instans après accompagnée d'un médecin, et trouve son enfant endormi. La salutaire influence du coton avait déjà neutralisé tous les effets de la brûlure.

« Dans les cas graves, dit le docteur Anderson, où le salut des malades est devenu impossible, l'emploi du coton a encore cet avantage immense, qu'un soulagement soudain, ou même la disparition des souffrances rend plus supportable le peu d'instans qui leur restent à vivre. »

Mais quand par bonheur, la brûlure est superficielle, appliqué tout de suite par couche épaisse et retenu par quelques tours de bande peu serrés, le coton diminue l'inflammation, et produit au lieu des pustules séreuses, une sorte de croûte plus ou moins épaisse, sous laquelle la cicatrice se forme, et l'épiderme renait.

Guérison des brûlures par le typha.

Voici encore une substance agissant à la manière du coton écru, et qui d'après les faits avérés que je vais vous rapporter semble plus avantageuse encore. C'est un duvet nommé *typha* qui provient de l'extrémité supérieure d'une plante aquatique, connue sous le nom de *massette*, *masse d'eau*, ou plutôt de



grand jonc. Elle croît sur le bord des étangs et des fossés. Au mois de mai on voit presque partout les enfans de six à huit ans, s'amuser à porter droite dans la paume de la main sa longue tige. Pour obtenir le duvet qui le compose, il suffit de séparer cette partie brune et soyeuse de la tige et de la placer sur un poêle ou sur une plaque de tôle échauffée légèrement, ou bien dans un four d'où on a retiré le pain. Elle ne tarde pas à s'ouvrir quelquefois avec éclat, et laisse échapper une quantité considérable d'une matière cotonneuse, très-légère, excessivement douce au toucher.

Ce remède a été découvert récemment à l'Hôtel-Dieu de Paris, mais les deux premiers essais ne laissent plus qu'à remercier Dieu. Plusieurs couches de ce duvet mises successivement pendant vingt-trois jours suffirent pour guérir les plaies profondes qui couvraient toute la partie supérieure du corps d'un jeune homme tombé, la tête la première, dans une chaudière pleine d'onguent tout bouillant.

Une autre fois, le typha appliqué pendant six jours seulement, guérit radicalement un boulanger qui en ouvrant son four, avait été brûlé profondément par la flamme qui en était sortie avec impétuosité. Au bout de ce temps les nombreuses brûlures de tous les degrés étaient dans un état de parfaite guérison.

Autres remèdes contre toutes sortes de brûlures faites par les corps graisseux en ébullition, le phosphore, etc.

Quelque bons que puissent être les remèdes indiqués, je crois devoir conseiller les suivans, parce que j'en ai fait une expérience personnelle, et que, du reste, ils ne s'appliquent point aux brûlures faites par des liquides graisseux bouillans, qui sont, de toutes les brûlures, les plus difficiles à guérir. Les deux procédés suivans guérissent parfaitement les brûlures de graisse, de bouillon et d'huile bouillante.

Aussi vite que vous le pouvez, prenez de la fine farine de froment, délayez-la dans du vinaigre, de manière à en faire une bouillie épaisse, et couvrez bien entièrement la brûlure de cette bouillie, pour qu'elle ne reçoive pas l'action de l'air; laissez cette pâte tomber d'elle-même; elle tombera plus ou moins vite, selon que la brûlure sera plus ou moins forte; mais ce ne sera tout au plus qu'au bout de quelques jours, après lesquels le mal se trouvera parfaitement guéri.

On conseille aussi d'appliquer promptement sur la partie brûlée de la pomme de terre crue râpée ; l'impression de cette pulpe sur la peau déchirée est moins douloureuse que celle de la pâte précédente, et l'effet en est le même ; il faut renouveler la pulpe dès que la douleur se fait sentir.

Beaucoup de personnes à la campagne font sécher et gardent des vessies de porc pour guérir les brûlures ; sitôt que l'accident est arrivé, elles enveloppent la partie malade avec un morceau de vessie, l'assujettissent bien avec du fil ou une bande, selon le cas, et ne l'ôtent que lorsqu'elles n'éprouvent plus aucune douleur. Ce remède a l'avantage de ne point faire souffrir et d'intercepter l'air ; mais quand la brûlure est un peu grave, il peut devenir insuffisant.

Quand vous vous êtes brûlé avec le phosphore, gardez-vous bien d'employer aucun des remèdes précédens, ni surtout de plonger le mal dans l'eau, parce qu'il s'enflammerait ; il n'y a d'autre ressource que de bassiner la partie souffrante avec de l'urine, et d'appliquer dessus une compresse trempée de ce liquide.

Pour guérir instantanément les plus fortes brûlures, il suffit de frotter à deux reprises les parties malades avec une barbe de plume trempée dans une dissolution d'une once d'opium dans un demi-litre d'esprit de vin. Ce procédé, employé dans une fabrique de sucre de betteraves, permet aux ouvriers que le feu a blessés de se remettre tout de suite à l'ouvrage. Dès que la première couche est sèche, on en remet une seconde. On assure que l'application des carottes râpées et du suc d'ognon guérit la brûlure ; mais je ne peux l'attester.

D'abondantes effusions d'eau froide renouvelées à chaque instant forment peut-être le meilleur remède, quand l'épiderme n'est point enlevé.

Remède contre les furoncles et les tumeurs des aisselles.

Ces tumeurs si douloureuses, appelées vulgairement, les premières *clous*, et les secondes *enchapes*, ne vous laissent, comme on sait, aucun repos que l'humeur qu'elles recèlent ne se soit mûrie et portée tout entière à l'épiderme, qui se perce et la laisse écouler. Il faut ordinairement neuf jours pour obtenir ce résultat, et quelquefois plus pour les



enchapes, qui parviennent souvent à la grosseur d'un œuf de pigeon. Pour accélérer à la fois le moment où la tumeur perce, et pour calmer un peu les élancemens, il faut appliquer le cataplasme suivant :

Prenez la racine bulbeuse ou l'ognon du lis, épluchez-en, lavez-en bien plusieurs morceaux, écrasez-les dans une soucoupe avec une cuiller, ou plutôt dans un égrugeoir qui n'a pas servi, avec le pilon également neuf; cet ognon ainsi écrasé donnera une sorte de bouillie, que vous éclaircirez, s'il y a lieu, avec un peu de décoction de racine de guimauve tiède, et vous vous en servirez pour délayer de la farine de seigle passée au tamis. Quand vous aurez ainsi obtenu un cataplasme épais sans être trop dur, vous l'étendrez sur un linge blanc; vous présenterez ce cataplasme au feu du côté du linge, et, quand il aura une chaleur douce, vous le placerez sur le mal : il faut le renouveler souvent.

Remède contre les aphtes.

Les *aphtes* sont de très-petits ulcères qui viennent sur la langue ou à l'intérieur des lèvres, aux personnes échauffées. Il faut d'abord prendre une boisson rafraichissante pour en ôter le principe; mais, pour se débarrasser de la douleur, il est nécessaire de les cautériser. On y parvient en versant, avec une cuiller à café, de la forte eau-de-vie goutte à goutte sur l'*aphte*. La souffrance est d'abord très-vive, mais elle ne tarde pas à se calmer. On doit renouveler cette cautérisation jusqu'à ce que le petit ulcère ait disparu. Une forte infusion de roses sucrées vaut mieux encore.

Remèdes contre la toux opiniâtre d'échauffement qui suit quelquefois les rhumes.

Faites brûler du son de froment comme du café, réduisez-le en poudre par le moyen d'un moulin à moudre le café, et servez-vous de cette poudre comme si vous prépariez du café à l'eau; mettez-y du lait dans cette proportion; les deux tiers d'une tasse de bon lait, le dernier tiers avec cette préparation; sucrez bien ce mélange et ajoutez-y, ou une cuillerée à café de sirop de gomme, ou la même quantité d'eau fortement chargée de gomm arabique.

Cette boisson, très-bonne au goût, est excellente pour la

poitrine. On peut aussi en faire son déjeuner en y trempant du pain frais.

Quand à une demi-tasse de décoction de gruau de Bretagne on ajoute autant de crême, ou deux fois autant de lait, et qu'on y met une cuillerée à café de sirop de gomme, il semble qu'on boive des dragées liquides, tant alors le gruau acquiert le goût de ce bonbon.

Ce breuvage est aussi fort bon pour les poitrines échauffées.

Autre remède pour la poitrine.

Prenez un œuf tout frais pondu, séparez le jaune, sucrez-le bien de poudre de sucre très-fine; donnez-le, le matin, dans une cuiller à bouche, à la personne malade, lorsqu'elle est encore au lit; qu'elle dorme ensuite une heure, elle sentira l'échauffement de sa poitrine se calmer insensiblement. L'usage prolongé de ce remède facile a guéri la phthisie pulmonaire au premier degré.

Excellens moyens de prévenir l'inflammation et la suppuration des coupures, écorchures, et des blessures de toute espèce.

Avant que la plaie ne soit enflammée, appliquez dessus des feuilles de chélidoine jaune mêlées avec quelques gouttes d'huile d'olive. En répétant ce pansement tous les jours, la douleur disparait, et la guérison est très-prompte.

Il est encore meilleur de faire brûler du papier de manière à ce qu'il ne forme qu'une substance noire et légère, puis de le mettre sur la plaie un peu épais en le fixant avec une petite bande de mauvaise toile. J'ai éprouvé qu'il calme subitement la douleur, et ne permet pas à l'inflammation de se développer.

Eau pour fortifier la vue.

On s'en sert dans ma famille depuis vingt ans avec succès.

Prenez six grains de couperose blanche (sulfate de zinc) et 31 d'iris de Florence en poudre (pour deux sous de l'un et deux sous de l'autre); mélangez ces deux substances et mettez-les dans une demi-pinte d'eau de rivière, dont vous aurez rempli une bouteille bien rincée; bouchez la bouteille et mettez-la dans un endroit frais. Le remède est achevé après vingt-quatre heures. Quand vous vous sentirez l'œil fatigué,

vous verserez de cette eau, soit dans un petit bassin à baigner les yeux, soit dans une cuiller à bouche, et vous ouvrirez l'œil dans l'eau.

Recette pour détruire en peu de temps les taies qui se forment sur l'œil.

Cette recette était connue et pratiquée dans le monastère de Sept-Fonds. Un chirurgien de ce couvent l'a employée pour guérir une de mes tantes, et j'affirme que je dois à ce procédé de n'être point borgne. Toutes les personnes à qui j'ai eu occasion de le recommander en ont éprouvé l'efficacité : mais il ne faut pas que la taie soit trop ancienne. Voici comme il faut s'en servir :

Ayez un œuf de quelques heures, au plus d'un jour ; séparez bien le blanc et mettez-le dans une soucoupe très-nette ; prenez ensuite un morceau d'alun calciné, et tournez-le bien dans le blanc d'œuf, en le tenant par un bout entre les doigts. Après quelques momens, ce mouvement de rotation de l'alun aura changé le blanc d'œuf en une espèce de pulpe ou bouillie ; insinuez cette pulpe délicatement dans l'œil avec le bout d'une plume de pigeon ; mettez-en tout ce qu'il sera possible sans fatiguer l'œil ; fermez-le ensuite, et couvrez-le d'une compresse sur laquelle vous aurez étendu un peu de cette préparation : assujettissez cette compresse par une bande, sans trop serrer.

Si la taie était légère, vous pourriez pour avoir l'œil libre pendant le jour, n'appliquer ce remède que pendant la nuit. Il est inutile de dire qu'il ne se conserve point, et qu'il faut le renouveler tous les jours. Vous essuierez l'alun quand vous cesserez de le tourner dans l'œuf.

Moyen de remplacer le vulnéraire suisse pour les dames.

Ce moyen est aussi économique qu'efficace. Ramassez des feuilles de vigne ou de cassis, enfilez-les avec un gros fil, et servez-vous-en comme de thé, lorsque le sang vous incommodera.

Autre remède pour le même objet.

Mélangez ensemble les doses suivantes : Une demi-once

de safran de mars apéritif en poudre, une drachme cannelle fine en poudre, une drachme et demie safran fin oriental en poudre.

Mettez le tout dans une petite boîte hermétiquement fermée, et quand le sang vous indisposera, vous prendrez pendant huit jours environ de cette poudre au commencement du repas, entre deux tranches de soupe, à-peu-près la quantité d'une prise de tabac. Comme ce remède est échauffant, il est à propos de faire de l'exercice quand on le prend. Cette poudre est aussi un excellent estomachique.

Instruction pour prendre les bains de pieds, ou pédiluves.

Prenez le bain de pieds le plus chaud possible; surmontez même, autant qu'il se pourra, la pénible impression que vous en recevrez, puis aussitôt que vous sentirez que le sang, d'abord attiré vers le bas, subit une révulsion contraire, vous sortirez promptement du bain. Vous en jugerez aisément par une sorte de langueur, d'accablement: cela arrive ordinairement au bout de huit à dix minutes; ce peu de temps est plus efficace souvent qu'une heure entière. Cependant si la grande habitude des bains de pieds vous en rend l'effet presque nul, restez une heure, mais n'en sortez pas au temps où la révulsion ascendante est dans toute sa force, car vous auriez accru le mal qui vous a engagé à mettre les pieds à l'eau.

Un bain de pieds dans lequel on fait dissoudre du savon, est excellent pour dégager la tête: le sel dissous dans l'eau, et le vinaigre dont on l'accompagne, ont moins d'efficacité. La décoction de l'armoise produit de bons effets: on peut aussi mélanger un bain de cette espèce avec du sel. La *cendre bouillie dans l'eau* peut remplacer la graine de moutarde dont on fait des pédiluves actifs, mais coûteux. Ne prenez jamais de lessive pour baigner les pieds, parce que ce liquide corrode et attaque la peau. J'ai conseillé la cendre bouillie simplement dans l'eau, ce qui est très-différent.

Procédé pour se débarrasser des verrues et poireaux.

Le frottement, les substances corrosives, sont employés avec succès contre ces dégoûtantes excroissances; mais le

premier remède est d'une excessive lenteur, et le second est très-dangereux. En voici un qui n'a aucun de ces inconvéniens ; j'ai éprouvé autrefois son efficacité.

Prenez de l'herbe nommée *chélidoine jaune*, ou *herbe d'éclair*, espèce de surelle. Cette plante à fleur jaune (*de la famille des géraniées*) croît en abondance le long des murs ; cassez la tige auprès de la racine, il en sortira un suc laiteux d'un jaune foncé dont vous frotterez la verrue à plusieurs reprises ; quelle que soit sa grosseur, elle cédera à l'application de ce suc. Il faudra réitérer cette application jusqu'à ce que la guérison soit complète.

On est certain de réussir en mettant chaque jour sur la verrue avec une paille, une très-petite goutte de nitrate acide de mercure.

Moyen de faire disparaître toutes les petites excroissances ou pellicules des doigts.

Les personnes qui se livrent aux travaux du ménage ont quelquefois la paume de la main un peu calleuse ; celles qui cousent beaucoup ont l'index de la main gauche chargé de petites écailles produites par les piqûres répétées de l'aiguille ; d'autres ont de petites excroissances au coin des ongles, à la suite des petites *envies* qu'elles ont imprudemment arrachées. Outre cela, les coupures, les engelures, laissent long-temps après leur guérison des pellicules désagréables. L'usage du canif, de l'archet, gâte aussi les doigts. On peut remédier à tous ces petits désagrémens en frottant la partie affectée avec un morceau de pierre ponce, qui aura déjà servi à frotter d'autres objets, afin que sa surface soit lisse et douce. Toutes les petites pellicules ou grosseurs s'effaceront sans causer aucune douleur : mais il faut qu'elles soient bien sèches, car sans cela on augmenterait le mal. On peut raffermir la peau en la lavant avant et après le frottement de la pierre ponce, avec un petit linge imbibé d'eau-de-vie.

La pierre ponce aplanit aussi les excroissances des ongles de pied, qu'on ne peut enlever avec un instrument tranchant, sans souffrance et même sans danger. Quand les cors ne sont pas anciens, ou les use et détruit en les frottant long-temps avec cette substance : elle agit de même sur les verrues et durillons.

Remède pour les entorses, par un médecin allemand.

Il faut prendre un morceau de racine de consoude, le couper par tranches, le faire bouillir avec environ une moitié d'eau, et faire réduire le tout en consistance de bouillie. Ajoutez-y ensuite gros comme une noix de bon beurre frais; après que le tout est bien mêlé, on y met une cuillerée d'eau-de-vie.

On applique sur l'entorse un linge imbibé de cette eau, et on assujettit le membre malade avec une bande. La compresse se renouvelle tous les trois ou quatre jours, en observant le repos le plus absolu.

Autre remède pour les entorses et foulures.

Aussitôt que l'accident est arrivé, faites dissoudre du savon blanc dans un peu de vieille et forte eau-de-vie; bassinez-en bien le mal avec un linge blanc, puis baignez bien une compresse de cette dissolution, en la recouvrant du précipité épais que formera le savon : fixez bien cette compresse sur le membre foulé avec une large bande fortement serrée : renouvelez cette compresse, ou bassinez de nouveau à travers la bande quand le linge aura séché, et surtout ne marchez pas.

Quand un soulier trop étroit, ou les plis des bas trop longs, ou les coutures des semelles auront froissé le pied, vous apaiserez aussitôt la douleur en mouillant un peu de savon blanc avec de l'eau-de-vie, et en frottant l'endroit blessé avec ce savon. Vous terminerez par laver avec quelques gouttes d'eau-de-vie pure.

Cette opération apaise subitement la cuisson qu'on éprouve à la plante des pieds quand on a trop dansé ou marché; si l'impression douloureuse persistait après le premier frottement, on le réitérerait en employant un peu plus d'eau-de-vie.

Moyen de calmer l'agacement des dents.

Lorsque les dents sont agacées, soit par des fruits non assez mûrs, ou par toute autre cause, il suffit de faire fondre une pincée de sel dans la bouche : l'impression désagréable que l'on éprouvait cède à l'instant.

Recette pour prévenir ou arrêter la carie des dents; par le professeur Chaussier.

Mélangez une livre d'eau, une demi-livre d'alcool, ou esprit de vin, un demi-gros de sel ammoniac : puis employez cette liqueur en gargarisme, à la dose d'une cuillerée. On la garde un peu dans la bouche, en la tenant le plus qu'il est possible sur les dents affectées, ou qui menacent de le devenir.

Remède contre l'ivresse.

Le remède le plus efficace contre l'ivresse est de prendre quelques gouttes d'acétate d'ammoniaque (esprit de Mendererus) dans une verrée d'eau. Les personnes qui auront occasion de faire l'essai de ce remède seront étonnées de son effet.

On dissipe également l'ivresse légère avec quelques gouttes (sept à huit) d'éther sulfurique, ou d'alcali volatil dans une verrée d'eau sucrée.

Traitement des panaris.

Il faut plonger, non pas seulement le doigt, mais la main entière, dans un vase rempli d'eau chaude et dont on augmente insensiblement la chaleur, en ajoutant de l'eau bouillante; c'est un bain dont la prolongation calme promptement la douleur atroce du panaris; mais il ne suffit pas de quelques momens; l'immersion doit souvent durer plusieurs heures. Il y a guérison si on s'y prend à temps, sinon on l'avance seulement de quelques jours.

Procédé pour la guérison des cors.

Deux ou trois jours à l'avance on amollit le cor en le frottant avec un peu de suif. Le dernier jour on l'essuie bien et l'on roule par-dessus autour du doigt malade, une étroite bande un peu longue de mousseline, un peu ferme et nouvellement empesée. On lui fait faire plusieurs tours. On la laisse en place; elle doit y rester jusqu'à ce qu'elle tombe de vétusté, alors le frottement a très-souvent usé complètement le cor.

Ce moyen est analogue à celui de Franklin, qui les usait lentement avec une lime douce arrondie. Sur les cors placés entre les doigts de pieds, il faut mettre un peu de coton, pour prévenir l'action fâcheuse du contact.

Pommade pour se préserver des engelures.

Faites fondre sur un feu très-doux : cire blanche, demi-once; moëlle de bœuf, une once; sain-doux, trois onces, que l'on aura mis dans un vase de faïence, après quelques minutes d'exposition sur le feu. On passe le tout à travers un linge, et on laisse refroidir.

Tous les soirs en se mettant au lit on frotte les engelures avec cette pommade; et pour l'empêcher de s'attacher aux draps, on couche avec de mauvais gants aux mains, et on enveloppe les talons avec du vieux linge. Pour peu que l'on vienne à ressentir les atteintes des engelures, il est bon de la mettre en usage, autant pour les empêcher de croître que pour les guérir en très-peu de jours, lorsqu'elles ont commencé de paraître.

Instruction sur les champignons, rédigée par MM. Parmentier, Deyeux, Thouret, Huzard, Leroux, Dupuytren et Cadet.

Les champignons les plus propres à servir d'aliment sont de leur nature difficiles à digérer; lorsqu'ils sont mangés en grande quantité, ou qu'il sont été gardés quelque temps avant d'être cuits, ils peuvent causer des accidens fâcheux.

Il y a des champignons qui sont de vrais poisons, lors même qu'ils sont mangés frais.

Pour les personnes qui ne connaissent point parfaitement ces végétaux, et qui ont l'imprudence d'en cueillir dans les bois ou dans les champs, nous allons indiquer les principaux caractères propres à distinguer l'espèce des champignons; ensuite nous décrirons en abrégé plusieurs espèces bonnes à manger; enfin nous placerons à côté de ces espèces la description des champignons qui en approchent pour la ressemblance, et qui cependant sont pernicieux.

Le champignon est composé d'un chapiteau ou tête et d'une tige, sorte de queue ou pivot qui le supporte. Lors-

qu'il est très-jeune, il a la forme d'un œuf tantôt nu, tantôt renfermé dans une poche ou *bourse*. Quand le chapeau se développe sous forme de parasol, il laisse quelquefois autour de la tige les débris de la bourse, qui prennent le nom de *collet*.

Le chapeau est garni en dessous de feuillets serrés qui s'étendent du centre à la circonférence.

Bon champignon. *Champignon ordinaire (agaricus campestris).* On le trouve dans les pâturages et dans les friches. Il n'a point de bourse; son pivot ou pied à-peu-près rond, plein et charnu, est garni d'un collet très-apparent; son chapeau est blanc en dessus, ses feuillets sont d'une couleur de chair ou de rose plus ou moins claire.

C'est ce champignon que l'on fait venir sur couche ; il ne peut nuire que lorsqu'on en mange en trop grande quantité ou qu'il est dans un état trop avancé.

Mauvais champignon. On peut confondre avec la bonne espèce ci-dessus indiquée une autre qui est très-pernicieuse: c'est le *champignon bulbeux (agaricus bulbosus)*, ainsi nommé, parce que la base de son pivot est renflée en forme de bulbe, autour duquel on retrouve des vestiges d'une bourse qui renfermait le chapeau. Il a aussi le collet comme le bon champignon. Les feuillets sont blancs et non pas rosés; le dessus du chapeau est tantôt très-blanc, tantôt verdâtre : quelquefois le chapeau verdâtre est parsemé en dessus de vestiges ou débris de la bourse.

C'est ce champignon, surtout celui qui est blanc en dessus, qui a trompé beaucoup de personnes, et qui a causé des accidens funestes.

Il faut rejeter tout champignon, ressemblant d'ailleurs au champignon ordinaire, dont la base du pied ou pivot est renflée en forme de bulbe qui a une bourse dont on retrouve les débris et dont les feuillets du chapeau sont blancs, et non rosés.

Bon champignon. *Oronge vraie (agaricus aurantiacus).* Ce champignon a une bourse très-considérable. Il est ordinairement plus gros que le champignon de couche. Son chapeau est rouge en dehors ou rouge orangé ; ses feuillets sont d'une belle couleur jaune ; son support ou pied, jaunâtre, très-renflé, surtout par le bas ; il est garni d'un collet assez grand et jaunâtre. Ce champignon, qu'on trouve dans les taillis, à

Fontainebleau et dans le midi de la France, est un mets délicat et très-sain.

Oronge blanche (agaricus ovoïdeus). Elle est moins délicate que la précédente; elle a la même forme, une bourse et un collet pareils; elle n'en diffère qu'en ce que toutes les parties sont blanches.

Mauvais champignon. *Oronge fausse (agaricus pseudo-aurantiacus)*. Son chapeau est en dessus d'un rouge plus vif, et non orangé comme celui de l'oronge vraie; il est parsemé de petites taches blanches, qui sont les débris de la bourse. Son support est moins épais, plus arrondi, plus élevé; les restes de la bourse ont plus d'adhérence avec la bulbe qui est à la base du support. La réunion de la couleur rouge du chapeau et de la couleur blanche des feuillets est un indice assuré pour distinguer la fausse oronge de la vraie.

La faussse oronge se trouve dans les environs de Paris et en divers lieux de la France, notamment dans la forêt de Fontainebleau; c'est un des champignons les plus vénéneux, et qui produit les accidens les plus terribles.

Plusieurs autres champignons bulbeux et malfaisans ont des rapports moins marqués avec l'oronge vraie: les uns sont recouverts de tubercules nombreux, ou d'un enduit gluant; les autres ont une couleur livide, une odeur désagréable, et leur seule vue les fait rèjeter.

Bons champignons. *Mousserons*. Ils croissent au milieu de la mousse, ou dans des friches gazonnées. Ils sont d'une couleur fauve, le chapeau, de forme plus ou moins irrégulière, est couvert d'une peau qui a le luisant et la sécheresse d'une peau de gant. Le pivot, plein et ferme, peut se tordre sans être cassé. On en distingue de deux espèces: l'une plus grosse, plus irrégulière, à pivot plus gros, et par proportion plus court, c'est le *mousseron ordinaire (agaricus mousseron)*; l'autre est plus menue, son chapeau est plus mince, son support est plus grêle, *c'est le faux mousseron (agaricus pseudo-mousseron)*: ils sont bons à manger tous les deux, et d'un goût fort agréable.

Mousserons suspects. On peut confondre avec ce mousseron plusieurs petits champignons de même couleur et de même forme qui n'ont point son goût agréable. On les distinguera, parce que la surface de leur chapeau n'est pas sèche, qu'ils sont d'une consistance plus molle, que leur support est creux et cassant.



Parmi les champignons feuilletés, il en est encore beaucoup que l'on peut manger impunément; mais comme ils ressemblent à d'autres plus ou moins dangereux, il est prudent de s'en abstenir.

On doit cependant encore distinguer la chanterelle (*agaricus cantharellus*). C'est un petit champignon jaune dans toutes ses parties. Son chapeau, à peu près aplati en dessus, prend en dessous la forme d'un cône renversé, couvert de feuillets épais, semblables à de petits plis, et est terminé inférieurement en un pied très-court. Cette espèce est recherchée.

Parmi les champignons non feuilletés, nous ne parlerons point du cepe ou *bolet (boletus esculentus)*, dont une espèce est très-estimée dans le Midi, mais dont on fait peu de cas à Paris; non plus que des *vesses-de-loup (lycoperdon)*, dont on fait très-rarement usage, à cause du peu de goût qu'elles ont, et parce que leur chair se change trop promptement en poussière.

Bon champignon. *Morille (phallus esculentus)*. Sur un pivot élargi par le bas, il porte le chapeau toujours resserré contre lui, ne s'ouvrant jamais, en parasol inégal, et comme celluleux sur sa surface extérieure. Ce champignon croît dans les taillis, au pied des arbres; il est sain et très-recherché.

Autre bon champignon. *Girole ou clavaire (clavario coroloïdes)*. Ce champignon diffère de tous les précédens. C'est une substance charnue, ayant une espèce de tronc qui se ramifie comme le chou-fleur, et se termine en pointes molles ou arrondies. Sa couleur est tantôt blanchâtre, tantôt jaunâtre, tirant sur le rouge; son goût est assez délicat. On ne connait dans ce genre aucune espèce pernicieuse.

On ne saurait trop recommander à ceux qui ne connaissent pas parfaitement les champignons de ne manger que ceux qui sont généralement reconnus pour bons; le champignon ordinaire, le champignon de couche, l'oronge vraie, l'oronge blanche, les deux mousserons, la chanterelle, le cepe, la morille et la girole.

Accidens causés par les champignons.

Les personnes qui ont mangé des champignons malfaisans éprouvent, plus ou moins promptement, tous les accidens

qui caractérisent un poison âcre et stupéfiant, savoir, des nausées, des envies de vomir, des efforts sans vomissement avec défaillance; anxiétés, sentiment de suffocation, d'oppression; souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge; toujours avec douleur, à la région de l'estomac, quelquefois des vomissemens fréquens et violens, des déjections alvines *(selles ou garde-robes)*, abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de colique, de ténesme, de gonflement et tension douloureuse du ventre. D'autres fois, au contraire, il y a rétention de toutes les évacuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic.

A ces premiers symtômes se joignent bientôt des vertiges, la pesanteur de la tête, la stupeur, le délire, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités et la faiblesse du pouls. La mort vient ordinairement terminer, en deux ou trois jours, cette scène de douleur.

La marche, le développement des accidens, présentent quelque différence suivant la nature des champignons, la quantité que l'on en a mangée, et la constitution de l'individu. Quelquefois les accidens se déclarent peu de temps après le repas; le plus ordinairement, ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

Le premier objet, dans tous ces cas, doit être de procurer la sortie des champignons vénéneux. Aussi, on doit employer un vomitif tel que le tartrite de potasse antimonié ou *émétique ordinaire;* mais, pour rendre ce remède efficace, il faut le donner à une dose suffisante, l'associer à quelque sel propre à exciter l'action de l'estomac, délayer, diviser l'humeur glaireuse et muqueuse dont la sécrétion est devenue plus abondante par l'impression des champignons. On fera donc dissoudre dans un demi-kilogramme (une livre ou chopine) d'eau chaude, deux à trois décigrammes (quatre ou cinq grains) de tartitre de potasse antimonié (émétique), avec douze à seize grammes (deux ou trois gros) de sulfate de soude (sel de Glauber), et on fera boire à la personne malade cette solution par verrées tièdes plus ou moins rapprochées, en augmentant les doses jusqu'à ce qu'elle ait des évacuations.

Dans les premiers instans, le vomissement suffit quelquefois pour entraîner tous les champignons, et faire cesser les

accidens; mais si les secours convenables ont été différés, si les accidens ne sont survenus que quelques heures après le repas, on doit présumer que partie des champignons vénéneux a passé dans l'intestin, et alors il est nécessaire d'avoir recours aux purgatifs, aux lavemens faits avec la casse, le sené et quelque sel neutre, pour déterminer des évacuations promptes et abondantes. On emploiera dans ce cas, avec succès, comme purgatif, une mixture faite avec l'huile douce de ricin et le sirop de pêcher, que l'on aromatisera avec quelques gouttes d'éther alcoolisé (liqueur minérale d'Hoffmann), et que l'on fera prendre par cuillerées plus ou moins rapprochées.

Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispensable, il faut, pour remédier aux douleurs, à l'irritation produite par le poison, avoir recours à l'usage des mucilagineux, des adoucissans que l'on associe aux fortifians, aux nervins. Ainsi, on prescrira aux malades l'eau de riz gommée, une légère infusion de fleurs de sureau coupée avec le lait, et à laquelle on ajoutera de l'eau de fleur d'orange, de l'eau de menthe simple et du sirop. On emploie aussi avec avantage les émulsions, les potions huileuses aromatisées avec une certaine quantité d'éther sulfurique. Dans quelques cas on sera obligé d'avoir recours aux toniques, aux potions camphrées; et, lorsqu'il y aura tension douloureuse du ventre, il faudra employer les fomentations émollientes, quelquefois même les bains, les saignées; mais l'usage de ces moyens ne peut être déterminé que par le médecin, qui les modifie suivant les circonstances particulières: car l'efficacité du traitement consiste essentiellement, non pas dans les spécifiques ou antidotes dont on abuse si souvent le public, mais dans l'application faite à propos de remèdes simples et généralement bien connus.

Il est encore d'autres moyens de remédier aux accidens que causent les mauvais champignons, et quoiqu'ils ne soient pas prescrits par la Faculté, l'expérience a souvent démontré leur efficacité. Le suivant, entre autres, a été éprouvé plus d'une fois avec un succès complet.

Il faut exciter le vomissement du malade, employer les laxatifs et les lavemens: après les premièrer évacuations, donner un gros d'éther vitriolique (éther sulfurique de la chimie moderne), dans une verrée d'eau de guimauve. Si les

accidens sont graves il faudra donner un lavement fait avec une décoction de tabac.

Les cuisinières ont encore un moyen fort simple de distinguer les bons champignons des mauvais. Elles savent que les bons peuvent être pelés facilement, au lieu qu'il est très-difficile de peler les mauvais, quelle que soit leur ressemblance avec les bons.

Antidote du vert-de-gris.

M. Charles Gallet, ancien pharmacien des armées du Nord et d'Italie, s'était empoisonné, sans le savoir, avec cette substance. Les vomissemens étaient affreux. Pendant qu'on était allé chercher de l'huile qu'il demandait, et dans la vue d'appaiser une soif ardente qui le dévorait, il avala un verre d'eau fortement sucrée: les douleurs diminuèrent. Il mangea du sucre non dissous dans de l'eau, et fut parfaitement guéri. Ce remède, souvent répété depuis, a prouvé que le sucre est le véritable antidote du vert-de-gris.

Traitement de l'empoisonnement par le vert-de-gris.

L'article que nous publions ici sur l'empoisonnement par le vert-de-gris pourra être, nous l'espérons, d'une grande utilité pour les personnes éloignées des secours de la médecine, pour les pères et mères de famille, les chefs d'établissemens, etc., en leur faisant connaître les ressources à la fois simples et efficaces que l'on peut offrir contre ce funeste accident.

Les préparations de cuivre sont rarement prises ou données dans une intention criminelle; mais elles causent des accidens par la négligence ou le défaut de propreté. Si l'on laisse des végétaux acides, de l'huile ou des corps gras se refroidir dans des vaisseaux de cuivre mal étamés, il arrive fréquemment que ces vaisseaux se corrodent, et que l'oxide (vert-de-gris)-ou le carbonate de cuivre, se mêle avec les alimens, qui font, étant pris intérieurement, naître des douleurs à l'estomac et aux intestins, un goût de cuivre à la bouche, des nausées, vomissemens de matières verdâtres, céphalalgie, violentes coliques intestinales avec des évacuations sanguinolentes. Ces symptômes sont quelquefois suivis de sueurs

froides, de convulsions et de la mort, si l'on n'y apporte un prompt secours.

Secours à administrer. On délaiera douze ou quinze blancs d'œufs dans de l'eau froide, deux pintes environ (on peut sans inconvénient laisser les jaunes), et on donnera toutes les deux minutes une verrée au malade; le vomissement vient, et le soulagement l'accompagne. L'eau simple ou sucrée, les décoctions de plantes mucilagineuses, de graine de lin, peuvent y être substituées. Lorsqu'il n'y a plus de danger, on continuera les boissons émollientes. On ne permettra l'eau de poulet, de veau, que le lendemain. La première nourriture solide se composera de crème de riz, de fécule de pomme de terre, d'orge, de soupe ou de panade, et l'on arrivera par gradation au premier régime de l'individu. Surtout il faut ne faire usage du vin que trois à quatre jours après; il serait plus nuisible qu'utile d'en donner avant ce temps.

Si les spasmes du canal alimentaire sont violens, on fera usage des opiacés et des lavemens émolliens.

Enfin, les sulfate, nitrate, muriate, carbonate et oxide de cuivre; les vins dans lesquels quelques-unes de ces préparations peuvent se trouver, agissent de la même manière et requièrent le même traitement. Si les accidens que nous avons indiqués ci-dessus ne diminuent point, il faudra appeler un médecin.

On traite de même les empoisonnemens causés par le sublimé corrosif et les sels de mercure.

Enploi de la magnésie calcinée, et moyen d'en reconnaître la falsification.

Cette substance sert à faire disparaître les aigreurs et les gaz de l'estomac: elle se trouve rarement bien pure. Pour être bonne, la magnésie ne doit pas produire d'effervescence dans l'acide sulfurique étendu d'eau. On l'emploie avec avantage contre l'empoisonnement par les acides minéraux.

Moyen de reconnaître l'altération du quinquina.

Parmi les moyens employés pour falsifier le quinquina, le plus dangereux est celui qui consiste à faire digérer cette substance dans l'acide hydro-chlorique. Les détaillans le

roulent ensuite dans une poudre de bon quinquina, le font sécher, et le vendent ainsi. D'autres y mêlent de la poudre d'acajou : ne pouvant indiquer aucun moyen de reconnaître la fraude, nous présenterons les caractères auxquels on reconnaîtra les meilleures espèces. M. Vauquelin a fait des infusions de toutes les espèces de quinquina qu'il a pu se procurer, en opérant toujours de la même manière, c'est-à-dire en employant une même quantité de poudre, même quantité d'eau également chaude, et laissant l'eau et la poudre en contact pendant le même temps. Il a vu, 1.o que plusieurs de ces infusions étaient précipitées (1) abondamment par la dissolution de noix de galle, par celle de colle et par celle d'émétique ; 2.o que quelques-unes l'étaient par la colle sans l'être par la noix de galle et par l'émétique ; 3.o que d'autres l'étaient au contraire par la noix de galle et l'émétique, sans l'être par la colle ; 4.o qu'il y en avait qui ne l'étaient ni par la noix de galle, ni par le tannin, ni par l'émétique. Or, les quinquinas qui avaient fourni la première infusion étaient d'excellente qualité. Ceux qui avaient fourni la quatrième n'étaient point fébrifuges ; et ceux qui avaient fourni la deuxième et la troisième l'étaient, mais en général moins que les premiers.

Tablettes de bouillon ou extrait de bœuf pour les convalescens.

Prenez quatre pieds de veau et douze livres de bœuf, dix livres de rouelle de veau et dix de gigot de mouton ; faites cuire le tout avec une quantité suffisante d'eau, dans une marmite bien fermée. Epuisez tous les principes de la viande par des ébullitions réitérées, et toujours égales et légères. Rapprochez les liqueurs obtenues par chaque ébullition (car vous avez mis une nouvelle eau à chacune), dégraissez-les, clarifiez les d'abord ; puis, lorsqu'elles sont mélangées, et qu'elles ont acquis une consistance gélatineuse assez ferme, coupez-les par tablettes, et faites-les sécher au grand air, dans un lieu bien sec. Comme elles deviennent très-solides, et d'un transport facile, qu'elles peuvent se garder

(1) On donne le nom de précipités aux substances qui se décomposent dans un liquide par suite d'une réaction chimique.



long-temps sans s'altérer, elles conviennent aussi beaucoup aux voyageurs.

Une demi-once de ces tablettes dissoute daus une suffisante quantité d'eau avec un peu de sel, donne un très-bon bouillon. On peut, si l'on veut, saler d'abord les tablettes lorsqu'elles sont encore en liqueur.

Autres tablettes de bouillon.

Prendre une vieille volaille, une livre de bœuf, demi-livre de mouton et de jarret de veau, faire bouillir le tout dans trois litres d'eau ordinaire jusqu'à ce que le tout soit parfaitement cuit. Après avoir séparé le bouillon on le remet sur le feu en y ajoutant deux blancs d'œuf et huit onces de vin blanc, le jus d'un citron, suivant la consistance qu'on veut obtenir, on laisse plus ou moins long-temps sur le feu et l'on peut même pousser l'évaporation jusqu'à siccité pour l'employer, soit sec, soit encore fluide en le conservant dans une bouteille bien bouchée.

Recette pour calmer l'irritation de la gorge et des gencives.

Prenez une tête de pavot, trois à quatre morceaux de racine de guimauve de la longueur du doigt; faites bouillir ces substances dans une tasse d'eau : après une bonne ébullition, transvasez ou coulez l'eau à travers un linge, puis édulcorez-la avec une bonne cuillerée à bouche de miel de Narbonne; gargarisez-vous plusieurs fois avec cette liqueur, et le mal ne résistera pas.

Tisane pectorale.

Prenez du riz mondé et lavé, une once, et faites-le cuire dans un litre d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien crevé; retirez du feu, et faites-y infuser pendant un quart d'heure de la racine de réglisse ratissée et contusée, de la racine de guimauve également ratissée, de chaque demi-once : mettez ensuite deux gros; décantez et ajoutez du miel ou du sucre.

Décoction apéritive.

Prenez quatre gros de chiendent, des racines de fraisier,

de pissenlit, d'oseille; ratissez, lavez ces racines, faites-les bouillir dans deux litres d'eau; laissez réduire à un tiers; sur la fin on ajoute de la réglisse effilée, deux gros, qui doit infuser pendant un quart d'heure. On sucre ensuite avec du miel, du sucre, ou de la cassonade.

Infusion de feuilles d'oranger.

Les personnes qu'une affection nerveuse force à prendre beaucoup d'eau de fleur d'oranger se trouvent très-échauffées. Pour obvier à cet inconvénient, et calmer en même temps leurs nerfs, elles n'ont qu'à faire infuser des feuilles d'oranger comme du thé, et sucrer cette infusion de même. Le breuvage est agréable et calmant: il faut eu faire un long usage.

Diverses tisanes rafraîchissantes.

Comme les personnes qui prennent des boissons rafraîchissantes le font très-long-temps, il convient de leur en indiquer plusieurs, afin qu'elles n'en soient point ennuyées. Au reste, ces boissons, avec leur propriété rafraîchissante, ont des caractères particuliers qu'il importe de faire connaître.

Tisane de laitue, ou mieux *eau de laitue*. Ce rafraîchissant est fade et très-désagréable au goût. Il est si froid que peu d'estomacs le supportent. On fait simplement bouillir une laitue dans une pinte d'eau pour avoir cette tisane.

Eau de cerises. Faites bouillir une demi-livre de cerises aigres dans une pinte d'eau; transvasez et sucrez bien. Cette décoction légèrement acide est agréable, et ne fatigue point l'estomac: elle fait l'effet d'un léger sirop de cerises.

Eau de prunes. Préparez cette boisson comme la précédente; si ce n'est que vous ne mettez qu'une douzaine de prunes sèches pour une pinte d'eau: cette tisane est laxative.

Eau de poulet. On fait bouillir plus ou moins long-temps un poulet dans suffisante quantité d'eau; cette boisson est rafraîchissante et très-salutaire; et le poulet après qu'on la retiré peut encore se manger au gros sel.

Bouillon de veau. Mettez dans un pot une tranche de jarret de veau, du cerfeuil, et, si vous le voulez, un peu de laitue et d'oseille: ce bouillon est très-rafraîchissant.

Breuvage de cresson. Prenez du cresson de fontaine, pilez-le bien dans un mortier, exprimez-en le jus dans une tasse ; quand la tasse sera pleine à moitié, vous achèverez de la remplir avec du lait de vache ou de chèvre bien frais. Il faut prendre cette boisson au printemps, avant la fleuraison de la plante, parce qu'alors le cresson contient plus de liqueur. Ce rafraîchissant est excellent dans plusieurs circonstances.

Emulsion rafraîchissante. Ayez une once d'amandes douces récentes, mondées de leur pellicules ; deux livres d'eau. Pilez les amandes dans un mortier de marbre, de manière qu'en les mettant entre les doigts, on ne trouve rien qui résiste. Ajoutez peu à peu l'eau, deux onces de sucre blanc et deux pommes de reinettes râpées. On sent aisément combien ce breuvage doit être agréable et bienfaisant.

Enfin, on a pour rafraîchissant l'orangeade et la limonade : la première est préférable en ce qu'elle a moins d'acidité, et n'agace pas les nerfs.

Émulsion pectorale propre pour la toux.

Prenez huile d'amandes douces, une once ; gomme arabique, un gros ; eau de cerises, une once et demie ; sirop de capillaire, une once.

Réduisez la gomme arabique en poudre très-fine ; délayez dans l'eau de cerises seulement ce qu'il en faut pour former un mucilage. Ajoutez l'huile peu à peu jusqu'à ce qu'elle y soit entièrement unie ; alors vous y délaierez le sirop et le reste de l'eau de cerises, et vous mettrez le tout dans une bouteille de verre blanc. Ce breuvage est excellent dans plusieurs affections de poitrine.

Gelée de pain propre dans les relâchemens de l'estomac.

Ayez trois onces de pain bien cuit ; faites-les bouillir dans deux livres d'eau jusqu'à réduction de la moitié : coulez à travers un linge, faites évaporer jusqu'à réduction d'une seconde moitié, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il ne reste que huit onces de liquide. Ajoutez quatre onces de vin généreux, douze onces de sucre, trois gros d'eau de canelle. On fait prendre cette gelée depuis la dose de deux gros jusqu'à une once dans les diarrhées colliquatives.

Looch blanc.

Expression empruntée des Arabes, pour désigner un médicament d'une fluidité un peu visqueuse, employé dans les maux de gorge et que l'on prend par cuillerées à bouche pour l'avaler très-lentement; comme on le prépare sur-le-champ et en très-petite quantité, parce qu'il se décompose promptement, il est à propos que chacun puisse le faire au besoin.

Prendre réglisse concassée vingt-quatre grains, eau bouillante, quatre onces, vingt amandes douces, gomme adragant seize grains, sirop diacode et sirop de guimauve de chaque demi-once, huile d'amande douce une once, eau de fleurs d'oranger deux gros.

On fait d'abord infuser la réglisse dans l'eau bouillante, et, après avoir pelé les amandes en les laissant tremper dans l'eau froide pendant quelque temps on les pile dans un mortier de marbre, en y versant peu à peu l'infusion de réglisse que l'on a tirée au clair.

Lorsque l'émulsion est faite et passée à travers un blanchet, on met la gomme adragant dans un mortier de marbre, on la délaie avec une cuillerée de lait d'amandes, et on l'agite avec un pilon jusqu'à ce qu'elle soit réduite en mucilage; alors on y incorpore peu à peu l'huile d'amande douce et le sirop qu'on a pesé et mis dans la même bouteille; on agite le mélange jusqu'à ce qu'il devienne fort épais, bien uni, et qu'il ne reste plus de grumeaux, ensuite on délaie ce mélange avec le reste de l'émulsion en l'agitant avec le pilon, et sur la fin on y ajoute l'eau de fleur d'oranger.

Lorsqu'on y ajoute du kermès minéral, on le met en même temps que la gomme afin qu'il se trouve mieux délayé.

CHAPITRE XI.

CONTRE LES INSECTES ET ANIMAUX DESTRUCTEURS.

Moyen de détruire les punaises.

De tous les moyens employés jusqu'ici pour la destruction des punaises, ceux que nous allons faire connaître présen-

tent le moins d'inconvéniens. De nombreuses expériences en ont attesté d'ailleurs l'efficacité.

L'un consiste à placer au milieu de la chambre infestée par les punaises une terrine pleine d'eau bouillante, dans laquelle on verse cinq ou six gouttes d'acide sulfurique rutillant. On assure qu'en moins d'une heure, ces insectes dégoûtans sortent des trous, des fentes qui les recélaient, et tombent morts sur le plancher.

L'autre consiste en une teinture de cantharides, préparée avec une once de bon acool, et deux gros de cantharides (*meleo vesicator*. Lin.) On laisse ces deux substances infuser à froid pendant au moins vingt-quatre heures dans un vase de verre bien clos, que l'on agite de temps en temps.

On ne filtre point cette teinture, et, quand on veut s'en servir, on la remue de nouveau afin que le fond se mêle au reste de la liqueur. Il suffit alors d'y tremper un pinceau, et d'en frotter les endroits où se retirent les punaises.

Autre moyen contre les punaises.

Faites fondre de la potasse ou *savon noir* dans de l'eau chaude; imbibez une éponge de cette dissolution, et frottez tous les endroits où se logent les punaises : l'horreur qu'elles ressentent pour la potasse les empêchera de sortir de leurs trous, car il est certain que, si l'on place plusieurs punaises à terre, après avoir tracé autour d'elles un cercle plus ou moins resserré avec cette eau, elles resteront toutes dans le centre; après avoir fait beaucoup de tentatives pour s'échapper, ces insectes aimeront mieux renoncer à chercher la liberté et des alimens que de franchir cette barrière. C'est absolument la même chose que le scorpion entouré de feu. Ainsi donc, si le liquide n'avait pas pénétré jusqu'à leurs habitations, ou qu'elles trouvasssent une autre issue, vous êtes assuré de les empêcher de venir à vous, en versant l'une auprès de l'autre quelques gouttes de l'eau de potasse sur la partie du drap qui avoisine leurs retraites.

Les personnes qui auraient de la répugnance pour ces divers procédés, quoiqu'ils soient sans inconvénient, pourront y suppléer par un moyen bien simple. Il s'agit seulement d'avoir de larges feuilles de haricots bien fraiches, et de les appliquer à l'envers près à près dans toute la longueur du

traversin, et le plus près possible du bois de lit. La surface laineuse de ce côté des feuilles et leurs nervures multipliées retiendront les punaises, comme par une espèce de glu; et sans être obligé de toucher ou d'écraser ces désagréables insectes, vous les détruirez à volonté, en plongeant les feuilles dans un vase rempli d'eau. Il faut avoir soin de laisser les queues après les feuilles de haricots, pour les prendre commodément. On peut remplacer les feuilles de haricots par celles de la grande consoude.

Autre moyen.

Un des meilleurs moyens pour détruire les punaises consiste à faire brûler par parties égales de la fleur de soufre et du tabac à fumer, après avoir bien bouché toutes les ouvertures de la chambre, dans laquelle il est inutile d'ajouter que l'on ne reste pas pendant le temps de la fumigation.

Recette contre les puces.

Mettez dans votre lit des feuilles fraîches de pouliot, cousues dans un sac.

Moyens d'en guérir les chiens.

Quand l'animal est hors de la maison, frottez-le partout avec du tabac commun en poudre, excepté au nez et aux yeux, et frottez bien avec cette poudre les racines des poils.
L'eau claire de chaux détruit aussi le ver blanchâtre des puces, sans endommager la peau ni les poils. On les détruit aussi avec de l'huile de térébenthine; mais il faut prendre garde que la peau de l'animal ne soit entamée, car cette huile le ferait beaucoup souffrir.

Recette éprouvée pour empoisonner les loups.

Il faut se pourvoir d'un chien de moyenne taille. Vous ferez périr ce chien, en l'empoisonnant avec trois décagrammes (une once) de noix vomique, mêlée avec du crin haché que vous envelopperez de graisse ou de beurre, ou que vous mettrez dans une omelette. On a fait préalablement jeûner le

chien, pour qu'il dévore sans répugnance le mets perfide. Prenez ensuite quatre hectogrammes (trois quarterons) de noix vomique, que vous aurez soin de faire râper sous vos yeux : car il faut se méfier de celle qu'on vend en poudre, qui est ordinairement séchée au four, et pilée, ce qui lui ôte toute sa vertu. Vous ramasserez six ou huit ognons de colchique, vulgairement appelés *veillotte, vache, vieille rote*, ou *tulipe sauvage*, plante qui se trouve très-communément dans les prés froids et humides ; ajoutez une poignée de crins hachés de la longueur de deux millimètres (une ligne). On pile les ognons de colchique, qui se réduisent promptement en lait. Vous y ajouterez la noix vomique et le crin. Faites de profondes incisions au chien dans les parties les plus charnues, introduisez-y le mélange, surtout dans les entrailles, faites coudre les plaies pour les fermer. Déposez le chien dans un fumier chaud, jusqu'à ce qu'il commence à avoir de l'odeur et que son poil se détache facilement. Retirez le chien, et après l'avoir fait traîner dans les endroits fréquentés par les loups, placez-le à la distance d'environ un demi-quart de lieue du bois, et à la portée de fontaines ou ruisseaux où ces animaux viennent chercher de l'eau par les fortes gelées ou les neiges. Lorsque le loup a mangé du chien empoisonné, et qu'il a bu, on est sûr qu'il tombera à peu de distance.

Moyen d'éloigner des habitations les fouines et les autres animaux malfaisans.

Nous avons trouvé dans un recueil allemand d'économie, un moyen très-simple d'écarter des poulaillers, des colombiers, etc., les fouines, les belettes, les rats et les autres animaux malfaisans qui sont le fléau des basses-cours. Nous sommes loin d'en garantir l'efficacité ; mais, comme il est extrêmement simple dans sa préparation et son emploi, on peut l'essayer sans peine.

Il suffit, dit l'auteur allemand, de faire bouillir des os de porc et de les placer à l'entrée des poulaillers, des colombiers et des autres lieux que l'on veut mettre à l'abri des ravages de la fouine, etc.

Moyen de détruire les taupes.

Dans beaucoup d'endroits il existe des hommes qui, par

expérience autant que par habitude, parviennent à détruire une quantité considérable de taupes; mais les procédés qu'ils mettent en usage étant généralement ignorés, il est bon d'en indiquer un qui puisse se trouver à la portée de tout le monde; il consiste à mélanger quelques substances vénéneuses, telles que l'arsenic et la noix vomique, avec les alimens qui leur plaisent et leur servent de nourriture, tels que les vers de terre, les bulbes ou racines tendres de quelques plantes. Ainsi, il faut mêler avec de la chair, avec des insectes, des vers de terre, des noix, une dose plus ou moins forte d'arsenic et de noix vomique, en faire des boulettes que l'on aura soin de répandre de loin en loin partout les endroits fraîchement remués et dans les galeries souterraines qu'elles ont l'habitude de parcourir. Pour peu qu'elles y touchent elles ne tarderont pas à périr; ce procédé pourrait être employé contre les mulots surtout lorsqu'ils sont nombreux, car les ravages qu'ils occasionnent sont toujours des plus considérables.

Moyen d'éloigner promptement les rats et les souris.

Un ingénieur, qui réside en Allemagne, assure que, si l'on veut se contenter d'éloigner d'une maison, d'une grange, d'un magasin ou de tout autre lieu ces animaux malfaisans sans les détruire, il suffit d'y placer en différens endroits de la *cynoglosse* écrasée avec un marteau et recueillie à l'époque où la sève est dans toute sa vigueur.

L'espèce de cynoglosse indiquée est sans doute celle que Linnæus a désignée par la dénomination de *cynoglossum officinale* (de la pentandrie monogynie). On l'appelle vulgairement *langue de chien*, parce que ces feuilles ont quelque ressemblance avec la langue de cet animal. Ces mêmes feuilles sont cotonneuses et adhérentes à la tige; la fleur est légèrement rouge ou violette, en forme d'entonnoir, et pourvue d'un long tube découpé à son sommet en cinq segmens égaux, avec cinq étamines plus courtes que la corolle; le calice se change en quatre capsules, dans lesquelles sont renfermées quatre semences ovales: la racine est pivotante, noirâtre à l'extérieur et blanchâtre à l'intérieur.

Cette plante croît naturellement et assez abondamment dans les campagnes, principalement près des haies et des chemins. Les herboristes arrachent ses racines, qui sont em-

ployées en médecine. Elle fleurit en juin, et ses semences mûrissent en automne. Les feuilles ont une odeur forte que l'on compare à celle d'une souricière; et c'est peut-être ce qui a fait naître l'idée de s'en servir pour chasser les souris. Au reste, cette propriété, si elle existe réellement dans la cynoglosse, est bien une découverte. Nous ne connaissons aucun auteur de botanique ou de matière médicale qui en fasse mention. Les anciens même, qui s'attachaient plus à rechercher les vertus des plantes qu'à les décrire minutieusement, n'en ont point parlé.

Composition pour détruire les rats.

Prenez quatre onces de mie de pain, deux onces de beurre et une once de nitrate de mercure cristallisé; faites du tout une masse, mélangez bien ces différentes matières, vous les diviserez ensuite en petites pilules que vous répandrez dans les endroits peuplés par les rats et les souris. L'odeur du beurre les attire infailliblement, et on les détruit par centaines.

Autres moyens plus simples et non moins sûrs pour détruire les rats.

Ayez une éponge bien fine et un peu usée, humectez-la un peu d'eau gommée, puis coupez-la en très-petits morceaux; roulez ensuite ces morceaux dans du sucre en poudre ou toute autre chose dont les souris sont friandes, comme des noix pilées ou un petit hachis de lard; jetez ensuite vos morceaux dans le voisinage des trous des rats, et placez auprès une assiette ou vase rempli d'eau. Les souris, alléchées par l'appât, mangeront avidement; l'éponge leur donnera une soif ardente, elles boiront beaucoup et seront bientôt étouffées.

Il est inutile de dire qu'il faut éloigner de l'appât tout autre objet qui pourrait servir à la nourriture des souris.

On a récemment assuré dans plusieurs ouvrages périodiques qu'il suffit, pour écarter les souris, de mêler aux meules de foin, aux alimens, de mettre enfin sur tout ce qu'elles peuvent manger, quelques feuilles de menthe sauvage.

Moyen d'éviter les ravages que les fourmis occasionnent dans les provisions de ménage.

Les fourmis sont à la campagne un des ennemis contre

lesquels on a le plus à lutter. Elles désolent les ménagères dans la conservation de leurs provisions qu'elles vont attaquer jusque dans les armoires. Aucun des moyens proposés jusqu'à présent pour s'en débarrasser dans l'intérieur des maisons ne m'a réussi. Voyant cette impossibilité, je me suis avisé, pour sauver au moins les confitures que l'on fait chez moi, d'un procédé qui a pleinement rempli mon objet et que je crois devoir consigner ici; il consiste à faire recouvrir chaque pot par une de ces feuilles de plomb si minces que l'on emploie pour envelopper le chocolat; on place par dessus une seconde couverture de papier fort de même grandeur, et l'on ficelle le tout comme à l'ordinaire. De cette manière les fourmis alléchées par du sucre peuvent bien percer le papier, mais seront impuissantes contre la feuille de plomb si mince qu'elle soit, et les confitures sont à l'abri de leur voracité.

Le même moyen est bon pour les bocaux de verre qui renferment des fruits à l'eau-de-vie confits ou autre sucreries.

Moyen de préserver les fourrures des mites pendant l'été.

Toutes les odeurs fortes employées pour éloigner les mites des fourrures sont d'un effet nul ou fort douteux. Le poivre, le camphre, la térébenthine laissent d'ailleurs leur odeur assez long-temps sur les objets.

Le seul moyen d'éloigner les mites est de renfermer exactement les objets à préserver pendant leur ponte. Or, cette ponte a lieu du 15 mai au 15 septembre. Pendant ce temps il faut envelopper, coudre bien soigneusement les fourrures dans du linge blanc de lessive. La ponte finie, on sort les fourrures, et on les bat, pour faire tomber les larves qui auraient pu s'introduire. Si les mites étaient abondantes, il ne faudrait pas attendre cette époque pour faire cette visite; mais il est toujours indispensable d'opérer au grand jour, et de rentrer les fourrures avant le soir, les papillons de mites recherchent surtout l'obscurité.

Procédé pour détruire les grillons.

La présence des grillons contrarie ordinairement les cuisiniers: ils sont avec raison importunés du bruit de ces

insectes, des colonies qu'ils envoient du four, dans tous les coins de la maison. Pour les prendre facilement, il suffit de mettre dans des pots à confitures, des rognures de pâte d'office, ou toute autre amorce semblable, et de placer le soir, ces pots, sur le bord du four. Les grillons, une fois entrés dans ces pots, n'en peuvent plus sortir, leurs pattes glissant sur l'émail de la faïence.

CHAPITRE XII.

CHAUSSURES. — CIRAGES.

Nouveau vernis pour rendre les souliers et les bottes imperméables, et en prolonger la durée.

On s'est occupé en France, depuis plusieurs années, de trouver des moyens qui pussent rendre les cuirs imperméables. Différens procédés ont été présentés au public, mais aucun n'a complètement réussi. Un médecin chimiste, M. Pajot de Laforest, les a tous étudiés, et a reconnu ce qui manquait à chacun d'eux pour être employé efficacement dans tous les cas d'hygiène qui ont rapport à la chaussure. Une suite de travaux et de recherches lui a démontré qu'il avait enfin rencontré le véritable préservatif des pieds qu'on désirait depuis long-temps; grâce au vernis dont nous allons indiquer la composition, il n'est pas une seule paire de souliers ou de bottes qui ne puisse être, pour toujours, parfaitement garantie des atteintes de l'humidité la plus intense, et même du contact immédiat de l'eau.

Composition du vernis.

Pour composer le vernis de M. Pajot de Laforest, il s'agit d'abord de prendre un chaudron de cuivre ou un vase de terre vernissée, qu'on place sur un fourneau allumé, avec une quantité suffisante de charbon. On versera une livre d'huile siccative de lin, et six onces de blanc de baleine dans le vase; il faut qu'il ne soit plein qu'à moitié, afin d'avoir le

temps de le retirer du feu quand le vernis vient à se lever. Versez dans l'huile et le blanc de baleine, une once de gomme élastique coupée en petits morceaux dégagés de toute humidité. Quand la gomme sera dissoute, on ajoutera peu à peu à ce vernis une demi-livre de résine de sapin en poudre, deux onces de poix novale, deux onces de térébenthine, une once de résine élémi, une demi-once de bitume de Judée, et quatre onces de vernis gras de sapin fin ; quand le tout sera bien incorporé, on retirera le vase de dessus le feu, et lorsque la matière sera à moitié refroidie, on l'aromatisera avec trois gros d'huile essentielle de lavande. Le vernis étant froid, on le mettra en bouteille pour le conserver.

Manière de se servir du vernis.

Il faut placer près du feu le flacon qui contient le vernis, afin de le rendre plus fluide et avoir soin aussi de faire chauffer doucement au soleil ou au feu, la semelle des souliers et des bottes, ainsi que les coutures, afin que le cuir absorbe mieux la composition dont il doit être imprégné. Il est nécessaire de faire quatre enduits de vernis qui doivent être séparés chacun par intervalle de quatre jours, et plus ou moins compactes en raison de la qualité plus ou moins poreuse du cuir et de l'épaisseur des semelles. Il sera facile de reconnaître quand elles seront suffisamment saturées de vernis, parce qu'alors elles resteront luisantes. C'est avec un pinceau de soies de sanglier gros comme le doigt que l'on étend ce vernis sur les semelles, les coutures, et seulement autour de l'empeigne, environ un travers de doigt de hauteur au-dessus de la semelle, parce que le dessus du soulier, peu sujet à être mouillé, sert à l'évaporation de la transpiration des pieds.

Pour les bottes et les souliers dont on doit faire usage pour marcher souvent dans l'eau, il faut frotter avec le vernis, non-seulement les semelles, les coutures et les empeignes, mais aussi la tige, pour les rendre entièrement imperméables.

Cette préparation bien faite suffit pour toute la durée des souliers et des bottes. Si on veut en faire usage pour des chaussures qui ne soient pas neuves, on aura grand soin de les faire bien nettoyer et bien sécher avant d'y mettre cette composition chimique.

Quelque efficace que soit la composition que nous venons

de faire connaître, nous ne nous croyons pas pour cela dispensés d'en indiquer d'autres, les ingrédiens qui la composent pouvant ne pas être à la portée de tout monde. Nous allons donner encore la recette de quelques compositions dont le succès n'est pas aussi certain, mais que l'expérience a cependant sanctionnée en maintes occasions. Voici d'abord celle d'une cire recommandée par d'habiles chimistes.

Cire pour rendre les bottes imperméables.

Les bottes doivent être molles, de bonne vache, bien conditionnées, et autant à l'épreuve qu'elles peuvent l'être par la qualité du cuir et la couture. Prenez une demi-livre de suif, quatre onces de graisse de porc, deux onces de térébenthine, deux onces de cire jaune nouvelle, et deux onces d'huile d'olive; faites fondre le tout ensemble et mêlez bien.

La veille de la chasse, on aura soin que les bottes n'aient aucune humidité; on les chauffera doucement à un feu clair, et lorsqu'elles seront bien échauffées, on les oindra avec la main de cette composition, chauffée au point d'en endurer la chaleur et on leur en donnera en les maniant et remaniant à plusieurs reprises, autant que le cuir en pourra boire. Le lendemain, les bottes, en les mettant, pourront paraître un peu raides : mais le moment d'après la chaleur de la jambe leur rendra leur souplesse. Lorsque les bottes sont neuves, il faut les porter deux ou trois fois avant de leur donner cette onction, afin de leur ôter cet apprêt gras qu'ont tous les cuirs neufs. Avec des bottes ainsi préparées, on peut chasser des journées entières dans les marais, sans redouter l'eau ni l'humidité.

2.e *Procédé.*

Prenez vinaigre blanc, trois demi-setiers; noir d'ivoire et mélasse, de chaque quatre onces : huile d'olive, deux cuillerées; acide sulfurique (huile de vitriol), une once; triturez dans un mortier de fer ou de verre, le noir d'ivoire, la mélasse et l'huile; ajoutez peu à peu le vinaigre; versez le tout dans une terrine; alors ajoutez l'acide sulfurique.

3.e *Procédé.*

Mélangez une pinte d'huile sans goût, deux onces de cire

jaune, deux onces de térébenthine et une demi-once de poix grasse de Bourgogne, fondue avec soin sur un feu lent; frottez vos bottes ou vos souliers neufs avec cette composition, soit au soleil, soit à qnelque distance du feu, avec une éponge ou une brosse douce, et recommencez aussi souvent que la chaussure se sèche, jusqu'à ce qu'elle en soit tout-à-fait saturée : elle deviendra impénétrable à l'humidité, et durera plus long-temps, parce qu'elle aura acquis plus de souplesse et de moelleux; ce qui empêche que le cuir ne se ride.

Il faut avoir soin de ne pas porter les chaussures préparées d'après la méthode indiquée, avant qu'elles soient bien sèches; autrement, loin de durer long-temps, elles ne s'useraient que plus vite.

Procédé des pêcheurs de la Nouvelle Angleterre pour rendre les bottes imperméables.

Ils font bouillir une pinte d'huile de lin, une demi-livre de suif de mouton, six onces de cire blanche, et quatre onces de résine. Cette composition s'applique chaude (de manière cependant à ne pas brûler le cuir) sur les bottes et souliers neufs. On l'étend partout avec une brosse, et elle n'ôte rien à la souplesse du cuir en séchant. Les pêcheurs restent très-long-temps dans l'eau avec des bottes ainsi préparées, sans qu'elles prennent l'humidité. Ils connaissent dit-on, cet utile procédé depuis près de 100 ans.

Manière de reborder les souliers.

Le galon de soie qui borde les souliers de dames se déchire long-temps avant que cette chaussure soit usée, surtout au derrière du talon, et lui donne un air de malpropreté. Outre cela, comme ce galon soutient, en les réunissant, l'étoffe du soulier, sa doublure, et le cordon qui le serre, il en résulte qu'un soulier débordé ne tarde point à se déformer. Une femme économe doit prévenir cet inconvénient, et je vais lui en fournir les moyens.

Commencez d'abord par découdre tout le galon usé autour du soulier; ôtez-en bien les points, et, tenant bien ferme la ganse qui sert de cordon pour serrer le tour du soulier, placez à *cheval* un galon neuf sur le bord du soulier et sur cette

ganse. Si vous êtes trop embarrassée de la ganse, fixez-la d'abord autour du soulier, en l'embrassant par des points allongés et très-peu mordus ou avancés dans le bord. Commencez votre travail en repliant un peu l'extrémité du galon, et en le plaçant au milieu du devant du soulier, à l'endroit où se joignent les deux bouts de la ganse, et où se place le nœud. Cousez le galon à cheval à points-arrière tant que vous n'aurez pas achevé la partie échancrée du devant du soulier, mais dès que vous retournerez le coin où commence la bande de côté, travaillez à points-devant; la dureté du soulier, et la nécessité de faire la bordure ferme et bien aplatie, exigeront une petite variation dans la manière des points-devant. Au lieu de les faire comme à l'ordinaire, vous piquerez perpendiculairement l'aiguille en dehors du soulier, et la ressortirez en dedans; puis vous la repiquerez en dedans, et la ressortirez en dehors, et ainsi de suite, près à près, en serrant bien le point. Quand vous serez parvenue au derrière du talon, vous verrez qu'en cet endroit la doublure du soulier n'était point embrassée par la bordure, comme dans les autres parties, mais qu'elle était rabattue sur le galon à petits points-côté, au niveau du reste de la couture qui fixe le galon tout autour du soulier : vous imiterez ce procédé, en laissant dans cette partie la doublure à part, et en continuant à border jusqu'à ce que vous soyez revenue au point d'où vous êtes partie : vous la rabattrez ensuite en laissant dépasser un peu le galon replié, et de manière que les points ne percent pas à l'endroit. Lorsque vous aurez à reborder des souliers noirs, il faudra prendre de ce galon que l'on fait moitié noir et moitié blanc, pour bordure, afin que le blanc, mis en dedans du soulier, préserve les bas blancs de la raie noircie qu'un galon entièrement noir y produit ordinairement.

Manière de recouvrir les souliers d'étoffe.

On sait que le dessus des souliers d'étoffe est complètement usé, tandis que la semelle et la doublure sont toutes neuves : les souliers d'étoffe de soie, ou chaussons de bal surtout, se salissent ou se déchirent en une seule séance, et la chaussure devient par là une chose fort onéreuse. Mais l'adresse et l'économie ne manquent pas d'y suppléer.

Quand vos souliers d'étoffe (supposons-les de satin) sont

entièrement salis, et que vous songez à les recouvrir, vous commencez d'abord par les déborder, ensuite vous décousez les coutures de côté, et vous laissez tomber la bande du tour le long de la semelle : vous coupez ensuite, à un doigt environ de la semelle, cette bande du tour après l'étoffe du dessus seulement; car vous vous gardez bien de toucher à la doublure : vous coupez de la même manière le dessus du soulier. Cela fait, vous posez ces morceaux retranchés sur l'étoffe dont vous avez dessein de recouvrir vos souliers. Vous les posez de telle sorte que la lisière se trouve en travers du dessus du soulier; et le long de ces morceaux qui vous servent de patrons, vous coupez en laissant deux bons doigts de plus de largeur à la bande du tour et aux parties du devant qui doivent s'attacher à la semelle, afin de remplacer ce que vous avez laissé de ces morceaux en les tranchant d'après le soulier, et aussi pour faire le pli rentré de la couture. Cette préparation achevée, vous attachez avec une épingle la moitié de la bande du tout à la moitié du derrière du talon du soulier; puis, appliquant cette bande à l'envers, autour du soulier, de manière qu'elle tombe comme une garniture sur la semelle qu'elle dépasse de beaucoup, vous la cousez après la doublure sur le doigt de satin que vous avez précédemment laissé, et le plus près possible de la semelle.

Il est bon de rentrer le bord de la bande avec la pointe des ciseaux dans le petit sillon formé par la jointure de la semelle et du doigt de satin : tachez ensuite d'approcher le plus possible de cette jointure en cousant. Il vous faut avoir une grosse aiguille enfilée de gros fil doublé, et faire vos points bien près et bien serrés à la manière indiquée pour la bordure des souliers. Quand vous serez au talon, vous tâcherez d'en bien prendre le contour. Vous ferez bien de regarder de temps-en-temps en relevant la bande, si vous ne vous écartez pas du sillon dont je viens de parler.

Le dessus du soulier est un peu plus difficile à placer. Vous commencerez d'abord à coudre l'extrémité en posant le satin du dessus comme vous avez posé la bande du tour : vous ferez bien attention à ne pas faire grimacer la pointe, et, pour en juger, vous releverez de temps en temps le satin sur la doublure, sous laquelle vous passerez la main comme pour figurer le soulier chaussé; vous prolongerez ensuite la couture à droite et à gauche du bout, jusqu'à peu près la moitié

du dessus ; ensuite, roulant bien l'extrémité de la semelle en spirale serrée, vous retournerez votre travail de manière à ce que le dessus de satin se trouve appliqué sur la doublure. Vous sentez que l'on ne peut ainsi retourner le soulier que jusqu'à un certain point, aussi convient-il de ne pas trop coudre à l'envers; mais aussi il faut coudre de cette manière autant que l'on peut, parce qu'ensuite, pour achever de recouvrir le dessus, il faut coudre à l'endroit dans le sillon de la semelle, et que, comme l'espace où sort l'aiguille est très-resserré, on ne peut la tirer qu'avec le bout des doigts et à grande peine : heureusement ce travail est court. Le soulier ainsi recouvert, vous bâtirez par le haut le dessus sur la doublure ; vous referez les coutures de côté qui joignent la bande du tour au devant du soulier, puis vous le terminerez en bordant. Un peu d'habitude vous rendra cette opération facile, mais il faudra toujours beaucoup de patience et de précaution.

Il est inutile de dire qu'il faut border avec de la soie tous les souliers de quelque étoffe qu'ils puissent être.

Moyen de changer les souliers de maroquin écorchés en souliers noirs complètement neufs.

Il arrive souvent que les souliers de maroquin noir ou de couleur s'écorchent, ou sont gâtés subitement par une pluie inattendue. Ce double accident peut très-facilement se réparer.

A cet effet, préparez dans l'eau froide, une solution de sulfate de fer (couperose verte), puis avec un morceau de pierre ponce, frottez légèrement toute la surface des souliers. Ce soin préliminaire est exigé par la nécessité d'enlever l'espèce de vernis qui s'opposerait à la teinture.

Cela terminé, vous passez au pinceau, une première couche de la dissolution ferrugineuse, et vous laissez bien sécher. Le fer qui se combine avec le tan de la peau, produit alors de l'encre, et les souliers commencent à prendre une teinte noirâtre ; vous augmentez cette teinte en donnant quatre à cinq couches successives que vous laissez toujours complètement sécher.

Vous terminez par donner une couche d'encre, puis vous mettez un cirage ordinaire après dessication. Les souliers sont alors parfaitement noirs, brillans, et en tout semblables à des souliers neufs. J'en ai l'expérience personnelle.

Cirage anglais.

Prenez deux onces de noir d'ivoire, une once de sucre candi, une once de gomme arabique, trois gros d'huile essentielle de lavande, une once d'acide sulfurique, une once d'acide muriatique et quatre onces de vinaigre. Faites infuser le tout à une douce chaleur pendant vingt-quatre heures. Ce cirage ne brûle pas les souliers comme celui qu'on vend sur les places publiques, et il ne revient pas à plus de deux francs par an.

Cirage luisant.

Réunissez une once de noix de galle concassée, une once de bois de campêche coupé en petits morceaux; faites bouillir dans trois livres de vin rouge, jusqu'à réduction de moitié. Passez ensuite à travers un linge et un tamis.

Dans cette décoction, mettez trois livres d'eau-de-vie, une livre de gomme arabique, une livre de cassonnade ou sucre, et une once de sulfate de fer (vitriol de fer ou couperose verte.) Laissez infuser toutes ces drogues jusqu'à parfaite dissolution, que vous pouvez accélérer par un feu lent, en ayant soin de remuer souvent.

Cette composition doit vous donner cinq livres de beau cirage pour l'hiver et cinq livres et demie pour l'été. Si, à la fin de l'opération, vous ne trouvez pas cette quantité, ajoutez-y le vin nécessaire pour l'atteindre, et faites chauffer le tout un instant. Si vous en trouvez trop, laissez évaporer sur le feu jusqu'à ce que vous vous soyez arrivé à la quantité que vous désirez.

Cette composition se conserve dans des bouteilles bien bouchées, et on l'étend sur les bottes ou souliers avec un pinceau à longs poils. On en verse pour cela une quantité suffisante dans une assiette, et; si l'on en a trop pris, on remet le reste dans la bouteille.

Les cinq ou six livres et demie de ce cirage ne coûtent pas six francs, et suffisent même au-delà pour la provision d'une année.

Manière de préparer un cirage luisant qui ne brûle pas le cuir.

Prenez plâtre passé au tamis de soie, vingt parties; noir

de fumée, cinq; orge germée, telle que l'emploient les brasseurs dans la fabrication de la bière, dix: ajoutez-y une quantité suffisante d'huile d'olive, ou plutôt une partie; faites macérer dans l'eau bouillante l'orge germée, pour lui enlever toutes ses parties solubles; délayez ensuite dans une bassine, avec cette liqueur, le plâtre et le noir de fumée; faites évaporer jusqu'à consistance de pâte; puis mêlez-y de l'huile d'olive, dont vous pourrez augmenter la quantité, si vous n'en avez mis qu'une partie. On peut ajouter au mélange quelques gouttes d'huile de citron ou de lavande pour l'aromatiser. On appliquera ce cirage sur les souliers, avec un pinceau, et on le brossera de suite sans le laisser sécher, ou du moins très-peu. Il brille dès qu'on le frotte et ne corrode jamais le cuir.

Procédé d'une préparation chimique pour les revers de bottes.

Plusieurs des liquides que l'on vend sous diverses dénominations pour nettoyer les revers de bottes et leur rendre leur première couleur, endommagent souvent le cuir. La recette suivante, sans avoir cet inconvénient, fait disparaître de tout cuir ou parchemin les taches de graisse et d'encre, ainsi que celles qu'ont pu faire le jus d'un fruit, le vin rouge, etc. Mêlez dans une fiole une drachme d'oxi-muriate (d'acide muriatique oxigéné) de potasse, avec deux onces d'eau distillée, et quand le sel est dissous, ajoutez deux onces d'acide muriatique; alors mettez dans une autre fiole trois onces d'esprit de vin rectifié, avec une demi-once d'huile essentielle de citron; remuez bien le tout ensemble, réunissez le contenu des deux fioles, et conservez cette liqueur chimique ainsi préparée, bien bouchée, pour en faire usage. Vous l'appliquerez avec une éponge propre, et vous la ferez sécher à un feu doux, après quoi vous polirez les revers.

Cirage anglais pour cuir jaune, selles, harnais, retroussis de bottes.

1.er *procédé.* On verse dans une chopine de lait écrémé, une once d'acide sulfurique (huile de vitriol): le mélange s'échauffe un peu; on attend qu'il soit refroidi, et l'on y ajoute

quatre onces d'acide muriatique (esprit de sel), et l'on agite légérement la bouteille; il se dégage une vapeur blanchâtre. On ne bouche la bouteille que lorsque cette vapeur est dissipée. Le lait ne tarde pas à se cailler; on sépare le sérum acide de la partie caséeuse et on le garde pour l'usage. Il ne faut pas combiner les deux acides avant de les mêler avec le lait, cela donnerait lieu à des accidens graves.

2.e *procédé.* Faites bouillir environ une pinte de lait, et laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il soit refroidi; prenez ensuite acide sulfurique (huile de vitriol), acide muriatique (esprit de sel), de chaque une once; remuez bien le tout ensemble, et ajoutez-y une once de lavande rouge. Jetez-y une demi-pinte de vinaigre et un blanc d'œuf battu jusqu'à ce qu'il mousse, et nettoyez ainsi le cuir avec cette composition.

Nouveau cirage anglais.

Prenez :	Noire d'ivoire	12	onces.
	Mélasse	12	
	Sulfate de fer pulvérisé	2	
	Huile	2	
	Noix de galle pulvérisée	2	gros.
	Vinaigre	1	pinte.
	Acide hydrochlorique	4	onces.
	Acide sulfurique	4	

Mêlez le noir d'ivoire avec le sulfate et la noix de galle, ajoutez la mélasse et l'huile, puis la moitié du vinaigre, puis l'acide hydrochlorique; versez enfin l'acide sulfurique et le reste du vinaigre par petites portions alternatives, en ayant soin de bien agiter. Cette formule donne l'un des meilleurs cirages reluisans que l'on puisse employer.

Cirage anglais de Hunt, destiné à faire briller la chaussure.

La réputation du riche fabricant de cirage anglais, le membre du parlement Hunt, qui vient de mourir en laissant une si immense fortune, nous fait penser que le public recevra avec plaisir la recette de cirage qui lui a procuré une fortune de plus de dix millions.

Composition de ce cirage. Mélangez ensemble, savoir :

Noir d'ivoire................	60 livres.
Noir végétal ou de fumée......	7
Noir dit de Francfort.........	1
Bleu de Prusse..............	5
Potasse....................	1/2
Vinaigre...................	12 gallons (4 litres 1/4 le gallon).
Bière......................	12
Acide vitriolique............	20 livres.
Mélasse et sucre............	40
Huile spermacéti............	6 pintes (pied de bœuf).
Eau-de-vie.................	1
Cire d'abeille...............	2 livres.

Mêlez bien ensemble la poudre noire et le bleu; ajoutez partie par partie le vinaigre et formez une pâte; étendez-la avec la bière dans laquelle vous aurez fait dissoudre le sucre, la mélasse et la potasse; ajoutez l'huile et l'eau-de-vie dans laquelle vous aurez fait fondre la cire sur un feu doux; puis ajoutez, partie par partie, l'acide sulfurique; brassez bien le tout et finissez par incorporer le mélange d'huile, de cire et d'eau-de-vie, mélangez avec soin, laissez reposer deux semaines, en remuant de temps à autre.

CHAPITRE XIII.

PROCÉDÉS DIVERS.

Je réunis sous ce titre les recettes que je n'ai pu faire entrer dans la série des différens chapitres.

Moyen d'assainir l'eau.

La nature ne nous offre jamais ce liquide dans son état de pureté; l'eau est généralement bonne, lorsque le savon s'y dissout sans se grumeler, lorsque les légumes y cuisent sans durcir. Après avoir déterminé comment on peut s'assurer de

la bonne qualité des eaux, nous donnerons le moyen d'améliorer celles qui se trouvent altérées par des substances hétérogènes. Les eaux stagnantes deviennent assez ordinairement bourbeuses et fétides pendant les chaleurs; l'eau qu'on enferme dans des vases se putréfie au bout d'un certain temps. Parmi tous les procédés proposés pour obvier à ce grave inconvénient il n'en est point de plus efficace que celui qui consiste à y ajouter un peu de charbon grossièrement pilé et bien calciné, ou mieux encore du noir d'os, d'agiter et de filtrer : il faut, pour trois livres quatre onces d'eau gâtée, quatre onces et demie de charbon pulvérisé, ou mieux encore, pour la même quantité d'eau, une once et demie de charbon seulement et vingt-quatre gouttes d'acide sulfurique. Nous ne saurions non plus trop recommander de ne point doubler les réservoirs avec du plomb, nous pourrions citer plusieurs exemples des funestes effets de cette méthode. En effet, l'eau chargée d'air et d'acide carbonique a une action très-sensible sur le plomb, et la ligne blanche qu'on peut remarquer dans les réservoirs ainsi doublés, au-dessus du niveau du liquide, n'est autre chose que du carbonate de plomb dont l'action est délétère. Si l'on doutait encore de la présence de ce sel dans l'eau qui a séjourné dans des réservoirs doublés en plomb, nous ajouterons que M. Baruel en a retiré deux onces en évaporant six voies d'eau qui avaient subi deux mois de séjour dans une cuve ainsi doublée. Un des meilleurs réactifs pour reconnaître la présence de ce sel, est de mélanger parties égales d'eau suspecte et d'eau chargée d'hydrogène sulfuré. On apercevra de suite une teinte brune ou noirâtre dans le liquide qui le contiendra.

Procédé simple pour purifier l'eau.

On prend un pot à fleurs vide; au milieu on fixe un fond d'osier, par dessus on étend une couche de charbon de quatre à cinq pouces d'épaisseur; sur le charbon on met un lit de sable et sur le tout un rond de papier percé de trous pour empêcher les liquides de former par leur chute des creux dans le sable ; on renouvelle le filtre au bout d'un certain temps. Ce procédé, à la fois simple et économique, permet de se procurer à peu de frais de très-bonne eau.

Moyen de réparer les fentes aux poëles de fer.

Lorsque le feu et la fumée sortent d'une fente de poële, on

peut y remédier de suite en bouchant avec une pâte faite par égales parties de sel commun et de cendres suffisamment humectées d'eau. Il est indifférent que le poële soit chaud ou froid.

Art de décupler le prix des fourrures et d'embellir le poil des animaux.

Cet art consiste à donner au poil des animaux un lustre métallique, d'ajouter encore au prix des fourrures les plus précieuses, de les mettre à l'abri des teignes, et de lustrer même le poil des animaux vivans.

Prenez, en conséquence, une once d'argent fin à onze deniers, cisaillez-le et faites-le dissoudre dans de l'eau forte ou acide nitrique ; mettez cette dissolution sur des cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule à la surface, et mettez-la ensuite à la cave pour enlever et recueillir les cristaux, afin de vous en servir au besoin. C'est ce qu'on appelle *cristaux de lune* ou *d'argent.*

Lorsque vous voudrez lustrer et brillanter une fourrure d'une manière durable, vous ferez dissoudre portion de ces cristaux dans de l'eau bien pure, et avec une éponge vous passerez de cette dissolution sur le poil; en se séchant il se dorera, s'argentera, et prendra de très-beaux reflets.

Procédé pour donner au papier et au carton l'aspect brillant et glacé de l'émail, par M. Christ.

On fait bouillir dans 24 litres d'eau, et jusqu'à réduction de moitié, une livre de rognures de parchemin, 1/4 de livre de colle de poisson, et pareille quantité de gomme arabique. La dissolution bien remuée, et amenée à la consistance convenable, est mise à clarifier : on la divise alors en trois portions égales de 4 livres chacune ; à la première on ajoute 10 livres de blanc de plomb bien broyé à l'eau ; à la deuxième 8 livres, et à la troisième 6 livres de la même substance. Cela fait, on étend la feuille de papier sur une planche bien unie et on y passe à chaud et à l'aide d'un pinceau ordinaire une légère couche de la dissolution N.º 1, puis on suspend le papier à l'air pendant 24 heures pour le faire sécher. Après ce temps on y passe successivement les couches N.º 2 et 3, en ayant

soin de laisser sécher chaque fois la feuille pendant le même intervalle. Elle se trouve alors prête à recevoir l'impression de la planche gravée, qui se fait à la manière ordinaire, au moyen de la presse en taille-douce; avec cette différence toutefois qu'au lieu de charger la feuille de carton, on place dessus une plaque de fonte de fer bien unie. L'impression achevée, le papier est de nouveau mis à sécher pendant 24 heures; après quoi, on procède à l'opération du lustrage, qui consiste à placer la feuille par sa surface imprimée sur une planche d'acier bien molée et à la passer ensuite sous les cylindres d'un laminoir, ou une très-forte pression. En sortant de ce laminage, sa surface aura acquis le brillant et le glacé de l'émail.

On reproche à ce papier de ne pouvoir résister long-temps à l'humidité et au froissement des doigts sans perdre de son lustre, et d'être noirci par son contact avec les vapeurs d'hydrogène sulfuré : on a remédié au 1.er inconvénient, et on éviterait aisément le 2.e en substituant au blanc de plomb du gypse qui est moins altérable. On peut donner à ce papier toutes les couleurs qu'on désire, en les mêlant préalablement avec l'enduit.

Moyen d'ouvrir les flacons dont le bouchon résiste et demeure comme scellé.

Il arrive souvent que le bouchon des flacons s'attache tellement à l'orifice, qu'il est impossible de les ouvrir, et qu'il faut les laisser sans usage. J'ai vu ainsi souvent de ces flacons désespérés qui résistaient à tous les efforts; mais il est un moyen bien simple d'en extraire le bouchon; pour cela, prenez une clef, et frappez tout doucement avec l'anneau en forme de va et vient des deux côtés de l'orifice. Cette manœuvre souvent répétée détache insensiblement le bouchon, que tous les efforts imaginables n'auraient servi qu'à fixer davantage. Je me sers journellement de ce procédé.

Manière d'emballer les porcelaines, les verreries, sans qu'elles se cassent.

On sait combien il est difficile d'emballer d'une manière sûre les ouvrages fragiles, tels que ceux de verre ou de por-

celaine; et, quelque soin que l'on prenne, il est presqu'impossible d'empêcher que, dans les longs trajets, plusieurs ne se brisent.

Le moyen que nous proposons pour éviter les accidens de cette nature est simple et applicable dans presque tous les cas; il a de plus le mérite de n'être point dispendieux.

Sur le fonds de la caisse destinée à recevoir les objets fragiles, mettez à-peu-près la hauteur d'un pouce de sciure de bois passée au tamis. Placez dessus les verres, et remettez de la sciure de bois de manière à ce qu'ils y soient enterrés.

On emploie aussi avec avantage de très-petites bandelettes de papier fin et non collé, dans la masse desquelles on enterre en quelque sorte les objets casuels.

Recette d'une préparation très-simple pour désinfecter les bergeries.

Mettez dans une assiette de terre ou de faïence une poignée de sel de cuisine bien pilé et humecté d'une petite quantité d'eau; placez cette assiette au milieu de l'étable que vous voulez désinfecter, après en avoir préalablement fermé les ouvertures, excepté la porte par laquelle vous devez vous retirer. Versez sur le sel environ le quart d'un verre ordinaire d'acide sulfurique, environ deux ou trois onces (on le trouve chez les droguistes sous le nom d'huile de vitriol); il se fera un prompt bouillonnement, et il se dégagera du mélange comme une sorte de fumée blanche, d'une odeur vive et piquante: vous vous retirerez de suite pour éviter de la respirer, ce qui ne serait cependant pas dangereux, à moins qu'on ne s'y arrête long-temps.

Procédé pour conserver une multitude d'objets lorsqu'on est forcé de les enfouir.

Faites dans la terre glaise une fosse d'une grandeur proportionnée à la quantité d'objets que vous voulez enfouir; remplissez cetre fosse de bois sec et mettez-y le feu; quand le bois est à demi brûlé, arrêtez sa combustion avec de l'eau, ou plutôt en fermant hermétiquement la fosse. Vous aurez ainsi une quantité de charbon qui, en brûlant, aura consolidé et cuit les parois de la fosse de manière à en faire, en

quelque sorte, un énorme pot de terre cuite. Enlevez tout le charbon; laissez sécher encore au grand soleil l'intérieur de la fosse, puis disposez-y avec ordre le blé, les haricots, les fruits susceptibles de se conserver, ou bien les étoffes, meubles, objets d'art, etc., que les circonstances vous obligent de cacher. Couvrez bien exactement la fosse avec un couvercle de bois de chêne; scellez le tout autour avec du plâtre, du ciment ou de la terre glaise; remettez de la terre dessus, et soyez assuré que votre dépôt bravera le temps et l'humidité. Cet ingénieux et si économique procédé, qui peut avantageusement remplacer les *silos* pour les grains, a été employé par M. Gilbert, dont les connaissances sont aussi profondes qu'étendues.

Sur la possibilité de construire des appareils destinés à prévenir le vol.

Des voleurs, qui savaient qu'une dame veuve, demeurant Vieille-rue-du-Temple, N.° 67, était à sa maison de campagne à Belleville, conçurent le projet, pendant cette absence, de dévaliser des effets contenus dans son appartement: la porte d'entrée cède à la suite de l'emploi des fausses clés et d'une pince, dite monseigneur; mais à peine cette porte fut-elle ouverte, qu'elle mit en mouvement le ressort d'une sonnette qui communiquait de l'appartement de cette dame avec l'habitation d'un charcutier, son gendre, qui demeurait en bas. Celui-ci, averti que quelqu'un entrait dans l'appartement de sa belle-mère, monta avec deux de ses garçons, et l'un des voleurs fut pris nanti des instrumens qui devaient servir à commettre le vol.

Le moyen indiqué par M. Gantier peut être indiqué dans un très-grand nombre de cas, et prévenir un grand nombre de vols. Il ne s'agirait pour celà que d'établir dans chaque maison, et pour chaque appartement, des ressorts qui aboutiraient à des fils d'archal qui seraient destinés à faire sonner une clochette qui se trouverait dans les loges de portier, dans les maisons où il y a des portiers, ou chez les principaux locataires, dans les maisons où il n'y a pas de portier et cela par la disposition qu'on donnerait à un appareil destiné à cet usage, et que le premier serrurier venu peut monter partout: cet appareil ne devrait être monté que lorsque le locataire sort,

et il ne devrait sonner que quand la porte ne serait pas ouverte par la personne qui habite l'appartement. Ainsi le ressort pourrait se trouver dans la feuillure de la porte, soit au-dessus, soit au-dessous de la serrure, et ce ressort pourrait être mu par un petit verrou qué le locataire aurait fait avancer au moment où il sort, et qu'il ferait reculer lorsqu'il rentre, pour que la sonnette ne fût point mise en mouvement.

Ce ressort pourrait encore être fixé soit au-dessus, soit au-dessous de la porte, et être élevé ou descendu par le locataire qui sortirait, à l'aide d'un moyen mécanique connu seulement de ce locataire.

Manière de changer la toile de coton en nankin.

Ramassez à cet effet, les vieux clous, la vieille ferraille : mettez-les dans du vinaigre; et lorsqu'il sera d'un rouille foncé faites-y tremper la toile de coton.

CHAPITRE XIV.

Cosmétiques. — Parfums.

Nous allons d'abord indiquer les meilleurs dentifrices. Parmi eux est d'abord le fameux paraguay-roux dont les affiches ont couvert pendant si long-temps les murs de la capitale.

Paraguay-roux.

Cresson de para *(spilanthus oleinceus)* fleuri et mondé de sa tige......... 4 onces.
Alcool à 33.o.................... 1 livre.

En distillant, au bain-marie, pour recueillir près d'une livre d'esprit, vous aurez un excellent odontalgique dont vous vous servirez à la dose d'une cuillerée à bouche dans un demi-verre d'eau pour raffermir les gencives.

Ajoutez, avant la distillation :

Racine de pyrètre................. 1 once.
(On peut la supprimer.) Racine d'inula bifrons......................... 1

Esprit de pyrêtre simple.

Prenez :	Racine de pyrètre en poudre.	1 livre.
	Alcool à 22 degrés...........	4 livres

Exlixir odontalgique, de l'abbé Ancelot.

Prenez :	Racine de pyrètre en poudre.	1 once.
	Esprit de romarin.	3

Après quinze jours de macération, vous couperez cet élixir avec deux fois autant d'eau pour se rincer la bouche. Il est bon de le colorer avec un peu de cochenille ou de carmin.

Poudres dentifrices au charbon.

Les doctes travaux de M. Chevallier, les recommandations de M. Cadet de Gassicourt, l'approbation de tous les chimistes, dentistes, l'expérience de toutes les personnes qui soignent convenablement leurs dents, donnent le premier rang aux dentifrices charbonneux.

Opiat dentifrice de charbon.

Prenez :	Charbon lavé et porphyrisé...	1 once.
	Miel blanc.................	1
	Sucre vanillé................	8 gros.
	Escence de rose ou de menthe.	4 gouttes.

Faites du tout un opiat qui s'emploie comme l'opiat ordinoire. Il entretient la blancheur des dents; il purifie les bouches où se trouvent des dents cariées, ou des gencives malades. Les gencives se raffermissent au bout d'un certain temps.

On peut ajouter à cet opiat 4 gros de poudre de quinquina pour le rendre plus efficace. C'est un très-bon dentifrice.

1.re *poudre dentifrice. — Au girofle.*

Poudre de charbon bien fine..	1 once.
Sucre......................	1 once.
Huile volatile de gérofle......	3 gouttes.

Faites une poudre bien intime. C'est une des plus simples.

Faites un thé rosat pour mêler à l'eau dont vous vous rincerez la bouche après avoir employé cette poudre.

2.e poudre charbonneuse au kinine.

Poudre de charbon très-fine. .
Sulfate de kinine. . . . .
Magnésie. . . . .

Parfumez avec quelques gouttes d'eau de rose, ou des pétales de roses sèches, en poudre. On peut remplacer ce parfum par quelques gouttes d'essence de menthe, de cannelle, ou par de la poudre d'iris de Florence.

Poudre dentifrice de M. Cadet de Gassicourt.

Prenez : Charbon en poudre très-fine..	1 once.
Crême de tartre............	2 gros.
Quinquina jaune...........	1 *id.*
Sucre candi	1/2 once.
Huile de girofle............	8 gouttes.

Mêlez bien ces poudres et tamisez après avoir incorporé l'huile de girofle.

Vous pouvez, si vous le jugez à propos, remplacer le charbon par du papier brûlé, ou par des croûtes de pain brûlées et réduites en poudre impalpable.

Poudre dentifrice pour la conservation des dents.

Faites brûler des croûtes de pain, réduisez-les ensuite en poudre au moyen d'un pilon : passez ensuite cette poudre dans un papier piqué avec une fine épingle ; pressez-la bien sur le papier, pour que toute la poudre fine passe ; préparez de même un morceau de sucre, c'est-à-dire pilez-le et passez-en la poudre fine au tamis de soie, ou dans ce tamis de papier : pesez quatre gros de poudre de pain, une demi-once de poudre de sucre, mélangez bien ces doses, et ajoutez-y deux grains de sulfate de kinine (la partie la plus pure du kina) ; mettez ces substances dans une boite bien fermée, après que vous les aurez bien mêlées ensemble, et vous vous en servirez sur une brosse à dents légèrement humectée.

Brosses de racines de réglisse.

Choisissez-les saines et droites ; donnez-leur une longueur de quatre à cinq pouces ; faites-les sécher à une douce chaleur de crainte qu'elles ne se racornissent ; puis après leur dessication, ôtez-en la première peau avec une râpe, pour les colorer avec le résultat de vos marcs de vinaigre rouge. Il suffit de faire bouillir ces marcs dans de l'eau avec un peu d'orcanette, et quand la décoction est un peu refroidie et passée, d'y faire tremper vos racines pendant quatre heures. Faites-les sécher de nouveau, et donnez-leur plusieurs couches d'esprit de pyrètre.

On peut préparer de petites éponges de la même manière. Cela vaudra peut-être mieux.

Brosses de racines de luzerne.

Pour faire ces brosses, on met de côté des racines de luzerne d'une grosseur convenable, on les dépouille de leur écorce et on les fait sécher lentement ; lorsque ces racines sont bien sèches, on les tranche par petits morceaux de la longueur de trois pouces, puis avec un marteau on frappe légèrement sur chacun des bouts de la racine, les fibres engeuses se détachent et forment un pinceau, qui sert de brosses à dents. On fait alors infuser les brosses pendant un jour ou deux, dans de l'alcool colorié par l'orcanette ; on les retire et on les fait sécher de nouveau, et lorsqu'elles sont bien sèches, on en lisse le bois avec un polisscire d'os ou d'ivoire : on les dispose par paquets pour les livrer au commerce, ou à l'usage. L'emploi de cette brosse convient aux personnes qui ont les gencives délicates.

Pommade rosat pour les lèvres.

Prenez :	Cire blanche............	2 onces.
	Huile d'amandes douces...	4
	Essence de rose.........	60 grains.
	Essence de caunelle fine..	60

Dans une terrine vernie, faites un mélange séparé de ces essences et de ces corps gras : versez dessus la totalité des

poudres, par petites parties; broyez bien le tout et passez au tamis fin.

Pendant l'hiver, et presqu'en tout temps dans les pays de montagnes, l'usage de ce cérat rose est indispensable.

Pommade de concombres pour calmer l'inflammation de la peau.

Prenez une quantité d'huile d'olive fine proportionnée à ce que vous voulez avoir de pommade. (Il en faut faire peu à la fois, parce qu'elle rancit avec le temps.) Râpez ensuite des concombres blancs en quantité égale à celle de l'huile, et mettez le tout dans une bassine, ou dans un plat, ou même, si vous n'avez que cela, dans un gobelet d'argent. Placez ce vase sur un bain-marie, et agitez ce qu'il contient avec le manche d'une cuiller à bouche d'argent, afin d'imiter la spatule dont se servent les pharmaciens à cet effet. Continuez d'agiter pendant quelque temps, mais sans aller jusqu'à l'ébullition : passez ensuite à travers une étamine, et remettez six fois cette même huile que vous-venez de filtrer sur de nouveau concombres râpés; vous recommencerez ainsi l'opération jusqu'à six fois, toujours à la chaleur du bain-marie sans faire bouillir, et vous aurez une pommade fine, blanche comme la neige.

Vous la mettrez dans un petit pot, et la couvrirez bien d'une rondelle de carton de la grandeur de l'orifice du pot, vous assujettirez cette rondelle par un double papier attaché autour du pot par un gros fil.

Quand vous voudrez faire usage de cette pommade, vous en prendrez un peu avec le bout du doigt, et l'appliquerez sur le bouton de moment en moment, mais surtout le soir. Cette pommade en calmera subitement la douleur et le séchera promptement. Elle est aussi fort bonne pour adoucir la peau, en ôter le hâle, les rougeurs et les taches farineuses.

Pâte d'amandes orientales.

Prenez :	Amandes amères mondées.....	12 onces.
	Farine de riz.................	7
	Farine de fèves...............	3
	Poudre fine d'iris de Florence...	1
	Carbonate de potasse en poudre fine......................	4 gros.

Essence de jasmin (alcool odorant de)................	3 onces.
Huile essentielle de Rhodes....	2 gouttes.
Idem. de néroli.....	1

Mondez les amandes de leur pellicule, en les faisant blanchir d'abord ; puis, lavez-les à l'eau froide, et pilez-les dans un mortier de marbre; et pour que l'huile ne se sépare pas, mettez un peu d'eau en pilant. Les amandes réduites en une pâte bien homogène, ajoutez, peu après, la farine de riz, celle de fèves, la poudre d'Iris. Battez bien pour que le mélange soit exact. Cela fait, dissolvez le carbonate de potasse dans un peu d'eau de rose, versez sur la masse, incorporez par le battage : ajoutez ensuite successivement, et par petites portions, l'essence de jasmin dans laquelle vous aurez préalablement mis les huiles essentielles. Faites ensuite du tout, en pilant long-temps, une pâte que vous placerez dans plusieurs petits pots de porcelaine ou de faïence fermés par un couvercle, ou avec un parchemin.

Si le liquide ne suffit pas pour faire une pâte de bonne consistance, on ajoute de l'eau de rose en quantité suffisante.

Cet excellent et suave cosmétique est dû à M. P., un de nos compositeurs les plus distingués.

Moyen d'empêcher les gants de peau de se déchirer, et recette de la pâte d'amandes au miel.

Il arrive souvent que les dames déchirent leurs gants les premières fois qu'elles essaient de les passer à leurs bras. Il est un moyen sûr d'éviter ce petit désagrément; il suffit de se frotter les mains et les bras avec de la pâte d'amandes *faite au miel.* En nettoyant la peau, cette pâte a la propriété de faire glisser les longs gants de peau sans efforts et sans risque d'être déchirés.

Voici une des recettes de la pâte d'amandes au miel :

Prenez une livre d'amandes pelées et quatre onces de pignons; pilez le tout ensemble; ajoutez deux onces de sucre fin, une once de miel blanc, autant de farine de fèves et deux onces d'eau-de-vie. On peut aromatiser cette pâte avec quelque essence, comme l'essence de gérofle, de citron, de bergamote, de jasmin, etc.

Pâte d'amandes au miel et au jaune d'œuf.

On délaie dans un mortier un peu d'huile d'amandes amères, avec douze onces de bonne pâte d'amandes douces, en évitant cependant de la rendre trop claire; on y ajoute vingt onces de bon miel, et on tourne ce mélange sans y mettre de l'huile; ensuite, on prend une douzaine de jaunes d'œufs frais que l'on délaie avec six cuillerées d'huile d'amandes amères.

Après avoir bien tourné et lié la pâte, on ajoute encore huit onces d'huile d'amandes amères et on tourne de nouveau la pâte pour lui faire boire l'huile en continuant.

Pâte axérasine.

(Brevet d'invention obtenu en 1822, par M. *Bazin*, parfumeur à Paris.)

Poudre d'amandes amères.......	8 onces
Huile d'amandes amères.........	12
Savon vert du commerce........	8
Blanc de baleine...............	4
Poudre de savon...............	4
Cinabre......................	2 gros.
Essence de rose.............	1

Faites fondre au bain-marie, le savon et le blanc-de-baleine dans l'huile, puis ajoutez la poudre de savon. Quand le mélange est achevé, jetez le tout dans un mortier de marbre, et pilez, en mettant, peu-à-peu, la poudre d'amandes amères, jusqu'à parfait mélange; mettez enfin l'essence de rose et les deux gros de cinabre. Cette dernière substance aura dû être préalablement délayée dans le mortier avec quelques gouttes d'essence de bergamote.

Appuyé de l'approbation spéciale et flatteuse de messieurs les Commissaires de l'Académie de Médecine, M. Bazin assure que sa composition débarrasse l'épiderme des substances terreuses, farineuses, des taches de rousseur, des masques de couche, de la surface écailleuse qui suit la petite vérole. Il ajoute qu'elle est aussi un excellent préservatif contre les engelures, et un puissant moyen de santé, par sa propriété de rendre la transpiration plus abondante qu'à l'ordinaire.

La pâte axérasine se dissout à l'eau pure; elle conserve son parfum et sa ductilité étant exposée à l'action de l'air, à toutes les températures. C'est un des meilleurs cosmétiques que l'on puisse employer.

Quant au lieu du savon vert du commerce, indiqué dans la recette, on emploie du savon blanc, la pâte prend une teinte rosée, au lieu de la couleur lie de vin qu'elle présente ordinairement. C'est ce qui est arrivé aux examinateurs de la pâte axérasine.

Ce cosmétique est excellent pour l'usage des bains : il est préférable aux fameuses pommades *Mexicaine*, du *Cathay*, *Cymodoce*, à l'extrait *d'alfana*, qui brille chez Naquet dans de si jolis pots de porcelaine dorée, à l'*oléagine*, à l'*amandine*, qui se trouvent sur l'élégante toilette des plus élégantes consommatrices. Je recommande particulièrement la pâte axérasine aux lecteurs. Dans les plus petites villes, les pharmaciens peuvent la confectionner.

On emploie ce cosmétique en l'étendant avec le doigt sur la figure et le cou, puis on l'enlève avec une fine éponge humectée d'eau tiède. Il est bon de fermer les yeux quand on l'enlève et qu'on l'étend.

Lait de fraîcheur.

Eau de rose double........ 8 onces.
Teinture de benjoin........ 1/2
Beaume de la Mecque...... 1/2

Agitez ensemble. Ce lait, très-suave, est un cosmétique excellent.

Lait virginal simple.

Teinture de benjoin......... 2 gros.
Eau de fleur d'oranger...... 7 onces.

Combiné avec la pâte axérasine, ce lait est ce qu'il y a de mieux pour effacer les rousseurs et les rides.

Procédé de la fabrication d'eau de Cologne.

Il n'y a pas bien long-temps que cette fabrication a cessé d'être occulte; qu'elle n'est plus regardée comme spéciale à la ville de Cologne, comme privilége exclusif d'une famille

qui s'en était arrogé la fabrication et le débit. C'est un des mille exploits de l'audace de la charlatanerie, de l'aveuglement de la routine; car il n'est pas bien difficile de s'apercevoir que la localité ne peut influer en rien sur le produit, et qu'on est à même de faire partout de l'eau de Cologne excellente. L'on en trouve en effet des fabriques établies dans les principales villes d'Allemagne, d'Angleterre et de France; et, quoique chaque distillateur prétende fabriquer seul *l'eau admirable de Cologne*, la *vraie eau de Cologne*, qui serait, selon lui, inimitable, et posséderait seule toutes les qualités supérieures à toutes les autres, il n'en est pas moins vrai que leur manière de la composer et la recette de chacun d'eux est à peu près la même; quand elles seraient différentes par quelques qualités, par les doses, ou d'autres accessoires, le résultat est semblable. Comme nous n'avons d'autre but que d'être utile à l'industrie; comme nous ne cherchons qu'à propager tout ce qui peut être économique et procurer l'aisance dans les ménages, nous ne devons pas craindre d'exposer un procédé dont ils peuvent retirer avantage, celui de fabriquer l'eau de Cologne.

Comme elle n'est autre chose que de l'esprit de vin à trente degrés, dans lequel on fait dissoudre des huiles essentielles et odorantes, ce n'est que dans ces dernières qu'il peut y avoir quelques variations ou dans leurs proportions respectives, ou bien encore dans celle de l'alcool des essences réunies. La meilleure est confectionnée avec quatre-vingt-seize parties d'essence sur neuf cent quatre d'alcool pour mille parties d'eau de Cologne; quant aux essences, on choisit celles de cannelle, de cédrat, de citron, de girofle, de bergamote, de lavande, de néroli, de romarin, etc. Le mélange terminé, on laisse reposer pendant six, huit ou dix jours au plus, on transvase quand la liqueur est éclaircie, ou bien on filtre à travers le papier sans colle; quelques-uns distillent à l'alambic pour conserver dans des grands flacons, et mettre ensuite dans les fioles allongées dans lesquelles on la trouve dans le commerce.

On conçoit, d'après ce qui vient d'être dit, combien il serait facile à toutes les femmes de ménage de faire elles-mêmes leur provision d'eau de Cologne. Nous devons encore ajouter que, plus les plantes ou substances employées pour faire les essences seront aromatiques, plus l'eau de Cologne,

dans la composition de laquelle on la fera entrer, sera agréable et d'une odeur suave. Pour lui donner même un parfum extrêmement délicat, il faut filtrer d'avance à travers des feuilles d'oranger fraîches et récemment cueillies, l'esprit de vin qu'on veut employer et faire entrer dans la composition de l'eau de Cologne.

Ainsi, les doses et les proportions seront, sur six livres d'alcool à vingt-huit degrés à l'aréomètre de Baumé : essence de bergamote, une once un gros; essence de cannelle, six gouttes; essence de citron, cent quatre-vingt-douze gouttes; essence de girofle, quatre-vingt-dix gouttes; essence de lavande, cinq cent soixante-douze gouttes; essence de néroli, cent quarante-quatre gouttes; essence de romarin, quarante gouttes; eau de mélisse, dite *des carmes*, trois onces.

On laisse le tout en contact avec l'alcool pendant six, huit ou dix jours, comme nous l'avons indiqué, et l'on filtre pour conserver et servir au besoin.

Autre eau de Cologne.

L'eau admirable ou *eau de Cologne* n'est comme nous l'avons dit autre chose qu'une dissolution de différentes huiles odorantes dans de l'esprit de vin très-pur et de force moyenne. On va voir à quoi se réduit ce fameux secret, et quelles peuvent être les vertus occultes de cette composition tant vantée par le chiffon de papier qui enveloppe les flacons.

Prenez une pinte d'esprit de vin rectifié, versez-y une once d'huile de bergamote, trois gros d'essence essentielle de romarin, une demi-once d'essence de citron et un gros d'essence de lavande. Quand le mélange sera bien fait, laissez-le reposer, et transvasez-le quand il sera clair et limpide.

Si vous voulez porter votre composition au plus haut degré, faites filtrer votre esprit de vin à travers de la fleur d'orange franche, du poids d'un quart de celui de l'esprit de vin, l'odeur en sera infiniment plus suave.

Le rouleau d'eau de Cologne revient à dix sous au plus au fabricant.

Voici d'ailleurs d'autres recettes qui donneront la facilité de choisir :

Eau de Cologne champêtre, de M. Durochereau aîné.
(Brev. d'inv. 1816.)

A 8 pintes d'esprit 3/6 ajoutez :

Essence de cédrat...............	1/2 gros.
Essence de limitte.............	id,

Faites infuser dans cette liqueur :

Feuilles de poliore de montagne..	1 pincée.
— de marrube.............	*id.*
— de menthe cultivée.......	2 gros.
— d'œillets d'inde..........	1 pincée.

Après l'infusion de quatre heures seulement, filtrez au papier gris.

Eau de Cologne rectifiée. (Brevet d'invention.)

Fleurs de lavande récentes......	»	4 onc.	» gros.
Sommités d'absinthe...........	»	2	»
Sommités d'hysope récentes.....	»	1	4
Sommités de marjolaine récente..	»	2	»
Graine d'anis.................	»	1	4
Baies de genièvre.............	»	1	»
Semence de caroi..............	»	»	10
Semence de fenouil............	»	1	»
Semence de camin..............	»	»	10
Semence de cardamun mineur...	»	2	2
Cannelle fine.................	»	2	»
Muscade saine................	»	2	»
Girofle.......................	»	1	»
Sommités du serpolet récent.....	»	2	»
Racine sèche d'angélique de Bohême.....................	»	4	»

Faites subir à chaque substance la préparation qui lui convient; mettez le tout ensemble dans un bain-marie, et versez par-dessus :

Esprit de vin rectifié............ ....38 livres.

Laissez infuser pendant quarante-huit heures; procédez à la distillation au bain-marie, pour en retirer tout l'esprit.

Cette liqueur obtenue, ajoutez et mélangez avec soin, et suivant les principes de l'art, les huiles essentielles suivantes,

bien éprouvées pour être nouvelles et pures, de même que l'esprit de romarin et l'eau de mélisse composée, faite par soi-même et sans ménagement.

	liv.	onc.	gros.
Eau de mélisse composée........	5 liv.	» onc.	» gros.
Esprit de romarin..............	8	»	»
Néroli.........................	»	»	6
Essence de citron..............	»	1	»
Essence de cédrat..............	»	1	»
Essence de bergamote..........	»	10	»

Le tout mélangé comme il est dit ci-dessus, rectifié toujours au bain-marie, et à un feu très-modéré

Eau spiritueuse de mélisse.

Prenez: Fleurs de mélisse fraiches, récoltées par un temps sec et chaud................ 6 livres.
Alcool à 33 degrés............. 11 livres 1/2.

Après quelques jours de macération, vous distillerez.

Eau spiritueuse d'héliotrope.

Prenez : Vanille........................ 3 gros.
Eau de fleur d'oranger double.... 6 onces.
Alcool à 33 degrés............. 1 litre.

Après trois jours de macération, distillez au bain-marie. Colorez avec la teinture de cochenille.

Eau des odalisques de M. Bacheville. (Brev. d'inv. 1820.)

Pour composer cinq bouteilles de ce cosmétique, prenez:
Quatre bouteilles, alcool à 32 degrés.
Une bouteille, eau de rose.
Un demi-gros, cochenille du Mexique.
Quatre onces, crème de tartre soluble.
Une once et demie, styrax.
Cinq gros, baume liquide du Pérou.
Idem, baume sec du Pérou.
Une once, galanga.
Une once et demie, racine de pyrèthre.
Idem, racine de souchet.
Un gros, vanille.

Deux gros, écorce d'orange sèche.
Un gros, cannelle fine.
Idem, essence de menthe.
Idem, racine d'angélique de Bohême.
Idem, semence d'aneth.
Faites infuser pendant 8 jours et filtrez.

Cette liqueur cosmétique s'emploie en frictions, en lotions, en bains. Pour les lotions, il faut la mêler avec six parties d'eau ordinaire. Elle est encore utile pour entretenir la fraîcheur de la bouche : alors on ajoute à quatre cuillerées d'eau tiède ou froide, vingt-cinq gouttes de cette liqueur. Si les gencives sont saignantes et gonflées, il est nécessaire de doubler la dose et de se gargariser plusieurs fois par jour.

Eau de mélisse ou des carmes.

Prenez six livres de feuilles et fleurs de mélisse, bien tendres. bien odorantes et fraîchement cueillies; huit onces de citronnelle, quatre onces d'angélique de Bohême côtes et feuilles, une demi-once de fleurs de lavande, huit onces de chardon béni, deux onces de cannelle fine, deux onces de girofle, quatre onces de macis, une demi-once de badiane et autant de coriande.

Vous concassez bien ces épices, vous y joignez la mélisse et autres aromates, que vous pilez un peu, puis vous mettez infuser cette composition dans vingt-cinq pintes d'esprit fin, et six pintes d'eau de rivière, l'espace de six à sept jours; ensuite vous la distillez pour en tirer à peu près la quantité d'essence que vous y avez mise.

Vinaigre des quatre-voleurs, composé de M. Vergnes.

Cannelle..................	3 onces.
Girofle..................	*id.*
Macis....................	*id.*
Noix muscade..............	*id.*
Camphre..................	*id.*
Ail......................	2 onces.
Huile volatile d'absinthe.....	2 gros.
Huile de romarin...........	*id.*
Huile de rue..............	*id.*

Huile de sauge............. 2 gros.
Huile de menthe........... *id.*
Huile de lavande........... *id.*
Vinaigre radical........... 2 livres.
Vinaigre des quatre-voleurs
d'après le Codex......... *id.*

Concassez toutes ces substances, et laissez-les macérer pendant huit jours, passez avec expression, filtrez et conservez dans un flacon bien bouché.

Huile antique à la rose de Provins.

Si l'on veut préparer des huiles antiques dans le ménage, c'est chose bien facile, car il suffit de faire infuser dans l'huile d'olive ou d'amande douce, la rose, la fleur d'oranger, l'acacia, le jasmin, le seraingat ou la tubéreuse. On prépare de même de la pommade par infusion, après avoir fait liquéfier un mélange d'axonge et de moëlle de bœuf.

L'huile suivante va servir de modèle.

Pesez par demi-livre d'huile-vierge d'Aix, une demi-livre de pétales de roses de Provins. Faites chauffer d'abord votre huile au bain-marie, et faites infuser les fleurs, d'abord une demi-heure, l'huile étant exposée au bain-marie, puis vingt-quatre, l'huile étant retirée du feu. Agitez deux fois pendant ce temps. Retirez les roses, passez-les dans un tamis ou canevas, et soumettez-les à la presse pour en exprimer toute l'huile. Mettez à part les pains qui en proviendront, et recueillez l'huile déjà parfumée une fois, pour la parfumer de nouveau, et successivement cinq ou six fois de la même manière. Terminez par ajouter un peu de carmin à votre huile, si la couleur de rose en était trop pâle, et mettez-la dans des flacons en verre.

Pommade de moëlle de bœuf au noyer pour faire croître les cheveux.

Faites fondre au bain-marie, ou sur le feu nu, de bonne moëlle de bœuf: quand elle sera liquide, mettez-y infuser des feuilles de noyer fraîches et grossièrement hachées. Passez ensuite avec expression et mettez dans un pot. Cette pommade est d'un excellent effet quand la chevelure a besoin d'être nourrie.

Quelques personnes proposent de substituer des brins de chanvre vert au feuillage du noyer. D'autres conseillent principalement pour la conservation de la chevelure une infusion aqueuse ou graisseuse de buis.

Cire épilatoire.

Prenez une livre de la meilleure poix de Bourgogne, faites-la fondre dans un poëllon de terre vernissé ; ajoutez-y, pour y donner un peu de couleur, une demi-once de vert de vessie ou vert de montagne, que vous pulvériserez auparavant ; le tout étant mêlé et fondu, vous le passerez dans un torchon sur un marbre ou dans une terrine vernissée. Quand votre composition sera à moitié refroidie, vous la roulerez sur le marbre ou sur une table bien unie afin qu'elle ne s'y attache point ; vous la réduirez à la grosseur du petit doigt, vous la couperez alors en morceau d'une demi-once deux gros de soufre ; pulvérisez ces substances et passez-les au tamis ; ajoutez-y ensuite une livre de bonne lessive ; faites bouillir cette composition ; elle sera cuite à son point lorsqu'en y trempant une plume, le duvet en tombera ; vous formerez un onguent du tout et vous le parfumerez avec un peu d'essence, vous l'étendrez et en frotterez les cheveux et les parties velues que vous voulez enlever et vous le raclerez légèrement avec un couteau. Les poils tomberont aussitôt, vous oindrez la partie épilée avec un peu d'huile ou de pommade aux limaçons.

Savon pour noircir les cheveux et les sourcils.

M. Julia de Fontenelle le conseille pour rendre noirs les cheveux roux et les cheveux blancs.

On compose ce savon, dit-il, avec deux onces de suif de mouton, une once de poix que l'on rend liquide, une demi-once de pierre noire et autant de labdanum et de vernis. L'on ajoute à ces matières une quantité suffisante de lessive faite avec des cendres de saule. On peut parfumer ce savon avec un peu d'ambre, de vanille ou de musc.

Il rappelle que quelques personnes pensent que, pour noircir les sourcils, il suffit de les frotter souvent avec du bois de sureau.

Savon au miel.

Prenez quatre onces de savon blanc de Marseille, autant de miel commun, une once de benjoin, une demi-once de storax : mêlez le tout ensemble dans un mortier de marbre : quand tout sera bien incorporé, faites fondre au bain-marie, tamisez, et coulez dans les moules, pour diviser ensuite en petites tablettes.

Savon de lady Derby.

Ayez deux onces d'amandes amères blanchies, une once un quart de teinture de benjoin, une livre de bon savon blanc uni, et un morceau de camphre de la grosseur d'une noix ; pilez les amandes et le camphre dans un mortier séparé jusqu'à ce qu'ils soient complètement mêlés, puis ajoutez le benjoin. Quand le mélange est achevé, faites votre savon de la même manière S'il sentait trop le camphre et le benjoin, on le ferait refondre au feu.

Cachou à la violette.

Prenez quatre onces de cachou en poudre, trois gros d'iris de Florence en poudre, une livre et demie de sucre en poudre ; faites du tout un mucilage, en mettant fondre quatre gros de gomme adragant dans de l'eau, vous verserez dedans quelques gouttes d'extrait de cassie ou de violette ; mais auparavant vous aurez soin de faire chauffer légèrement un mortier de marbre, et vous battrez de l'extrait de réglisse par le moyen d'un pilon de bois ; vous le délayerez avec un peu de mucilage ; vous ajouterez alors le sucre et le cachou, et pilerez cette pâte jusqu'à ce que le mélange soit bien fait ; alors vous diviserez la masse en petits morceaux gros comme des grains d'avoine ou crottes de souris, de telle forme que vous voudrez ; vous les ferez sécher, et vous les mettrez dans un bocal bien bouché pour les conserver.

Parfums.

Nous allons terminer cette instruction cosmétique par l'in-



dication des parfums les plus estimés et les plus nouveaux. Beaucoup d'eux sont dus à M. Edouard Laugier, parfumeur à Paris.

Essence de musc pour le mouchoir.

5 onces de musc en vessie, que l'on coupe par petits morceaux.
1 once civette.
14 litres d'esprit d'ambrette.

On met le tout dans un matras, et on l'expose au soleil pendant deux mois, en choisissant les mois les plus chauds; si cette préparation a lieu l'hiver, il faut la faire au bain-marie.

Ce parfum ne convient pas à tout le monde à raison de sa forte odeur. La suivante plus douce, est aussi d'un usage plus général.

Essence de la Vallière.

Prenez douze onces de fleurs d'oranger épluchées, une livre de roses muscades, six gros de canelle concassée, deux gros de girofle concassé; mettez-les dans l'alambic avec douze pintes d'eau de rivière filtrée; distillez-les, vous en retirerez six pintes de liqueur; ajoutez-y six pintes d'esprit de jasmin, colorez la liqueur en rouge avec le carmin, filtrez-la et mettez-la en bouteilles.

Pour rendre cette essence plus agréable, ajoutez-y après la filtration :

Essence de limette............	2 gros.
Essence de Portugal..........	*id.*

Cassolettes odoriférantes, à l'ambre.

Les cassolettes que nos élégantes portent au bal et au spectacle sont composées, selon M. Laugier fils, de la pâte suivante :

Ambre noir..................	4 livres.
Poudre à la rose...........	2
Benjoin.....................	1 once.
Essence de roses.............	1/2 once.
Gomme adragant.............	1/2
Huile de santal...............	quelques gouttes.

On pulvérise les matières propres à être mises en poudre, et l'on forme avec les liquides une pâte qui se lie par la gomme adragant.

En remplaçant les liquides par des poudres analogues, et en supprimant la gomme adragant, vous aurez une poudre à sachets pour mouchoirs.

On fait aussi des sachets plus simples, mais également odoriférans avec des pétales secs de rose, du reseda sec, des brins de Lavande (surtout celle de la Provence), des fleurettes de jasmin sèches, des feuilles de citronnelle, etc.

Clous fumans et odorans.

Prenez :	Benjoin en poudre..........	2 onces.
	Baume de Tolu............	1/2
	Santral-citrin en poudre......	1/2
	Labdanum vrai............	1 gros.
	Nitrate de potasse.........	2
	Gomme arabique en poudre.	2
	Gomme adragant entière.....	1
	Charbon de tilleul.........	6 onces.
	Eau de Canelle............	12

On commence par triturer le labdanum, le baume de tolu, le santal-citrin, le nitrate de potasse et une partie de charbon, puis, successivement, le benjoin. Quand la poudre est bien égale, et que l'on a fait, avec les deux gommes et l'eau de cannelle, un mucilage épais, on en forme dans un mortier avec cette poudre, une pâte que l'on bat jusqu'à ce qu'elle soit molle et tenace. On en fait alors de petits cônes d'environ un pouce de hauteur, qu'on met sécher et qu'on brûle ensuite par le petit bout pour répandre une odeur suave dans les appartemens. On peut varier les parfums à l'infini.

Parfum des rois.

Ce parfum si rénommé suffit pour dédommager le lecteur de toutes les eaux de miel, de mousseline, de bouquet, qui garnissent d'ordinaire les flacons de cheminée et que je ne puis indiquer. Celui-ci comme son nom l'indique en effet, est le parfum par excellence.

Prenez : Esprit trois-six............ 8 litres.

Storax.....................	6 onces.
Benjoin en pierres...........	1 livre.
Bois d'aloès................	8 onces.
Esprit de roses.........	1 litre.
Esprit de fleurs d'oranger.....	1
Essence d'ambre............	8 onces.
Essence de musc............	8
Essence de Vanille..........	1 livre.

Triturez le storax, et les deux substances suivantes : faites-les infuser pendant une semaine dans l'alcool : passez et mêlez les essences. Bouchez parfaitement. Deux ou trois gouttes suffisent pour parfumer de la manière la plus suave un appartement.

CHAPITRE XV.

AMUSEMENS.

MANIÈRE DE FAIRE DES FRUITS ARTIFICIELS ET BONS A MANGER.

Recette inédite achetée par M.me DE GENLIS, *en Angleterre, et éprouvée en faisant de ces fruits d'une imitation parfaite à la vue et au toucher.*

PRENEZ deux onces de corne de cerf raclée, avec une once de colle de poisson, et trois onces de sucre fin; la moitié d'un citron, six clous de girofle, et un peu de canelle; il faut mettre le tout ensemble dans un pot, avec une chopine d'eau, et le faire bouillir tout doucement pour avoir une forte gelée: puis vous la filtrerez dans un linge et la partagerez en trois parties; vous mêlerez dans la première un peu de safran, dans la seconde un peu de gelée de groseilles, avec un peu de crépon rouge ou de carmin; puis dans la troisième un peu de jus de cerises noires, ou la gelée du même avec de la fleur d'iris. Les prunes se font avec de la gelée rouge, on les saupoudre avec de la poudre de bluet.

Les *abricots* sont faits avec de la gelée jaune, et d'un côté trempés dans la rouge ; on les étuve avec de la poudre à poudrer. Ils se font dans des moules.

Les *pêches:* on les mêle à moitié du jaune et moitié du bleu, et à la fin on les trempe dans le rouge des deux côtés: on coupe la raie qui se trouve dans le milieu d'un charbon-bénit, on la met en poussière, on mêle cette poussière avec de la poudre blanche, et on en saupoudre la pêche: ces fruits se font aussi dans un moule.

Les *cerises* se font avec de la gelée rouge ou violette; elles se font sans moule si l'on veut.

Tous les autres fruits sont faits selon leur grosseur. Les *mirabelles* sont faites, comme les abricots, de la même gelée.

Les *groseilles:* l'on prend un petit morceau d'amande que l'on enfile dans une grande épingle. On trempe cette amande, et pour la première fois, dans la gelée chaude: ensuite on met de la soie verte en croix sur ce noyau: on y attache trois ou quatre grains d'anis, puis on les trempe, et on tourne toujours pour que cela soit bien rond jusqu'à ce qu'elles soient à la grosseur nécessaire. On fait la grappe avec de la corde à violon ou du fil de fer. Quand la groseille est un peu refroidie, on ôte la grande épingle, et on met la groseille à la grappe.

Le *raisin* se fait de même, le blanc avec de la gelée blanche, et le noir avec de la gelée rouge, poudrée avec de la poudre de bluet.

Les *prunes de reine-claude* sont faites de la même gelée que les pêches, et trempées de deux côtés dans la rouge, et saupoudrées de poudre blanche.

Les prunes, les pêches, les abricots, les cerises, sont faits dans des moules. Le raisin, les groseilles, n'en demandent pas. On peut ainsi faire les cerises et les petites prunes sans moule.

Moyen pour conserver les fleurs séprées de leur tige.

On a trouvé un secret bien simple pour conserver les fleurs. Le voici tel qu'il a été inséré pour la première fois dons le tome X de la partie chimique de la collection académique.

On choisit du sable de rivière que l'on passe au tamis afin

de ne prendre que le plus fin : (on peut y substituer du sablon ou du grès en poudre); on le lave bien pour enlever toutes les ordures étrangères. On prend ensuite un vase ou une boite convenable, pour contenir la plante ou la fleur que l'on veut conserver. On met dans ce vase une couche de sable, on y enfonce la queue de la plante de manière qu'elle soit maintenue dans une position verticale. Après cela on verse doucement sur la fleur avec un tamis, et entre les pétales, du même sable, en étendant et arrangeant bien les feuilles de la plante qu'on a dû cueillir par un temps bien sec. On continue ainsi jusqu'à ce qu'elle soit entièrement recouverte de sable, et même il est bon que le sable la surpasse d'environ un pouce. Il n'y a pas de mal de frapper de temps en temps la boite, ou le vase, pour que le sable pénètre bien partout. Alors si la plante est petite et peu aqueuse, on l'expose pendant plusieurs jours au grand soleil d'été : si elle est plus volumineuse, on la place dans un four après que le pain a été retiré. La pratique seule peut faire connaître combien de temps il faut l'y laisser. Après la dessiccation, on verse à peu près le sable en inclinant le vase légèrement: lorsque le degré de chaleur n'a pas été trop fort, la fleur ainsi préparée et placée sous un verre conserve pendant deux ou trois ans sa beauté et son éclat primitif. Les fleurs artificielles n'ont pas ordinairement une plus grande durée.

Quelques espèces de fleurs demandent néanmoins une attention particulière. Ainsi, avant d'enterrer les tulipes dans le sable, il faut enlever leur pistil, car sans cela les pétales se sépareraient souvent de la tige. Le calice des œillets doit être percé en plusieurs endroits avec une épingle : il est bon d'user de la même précaution pour toutes les fleurs doubles.

Si les feuilles et les tiges ont perdu leur éclat, on ranime leur verdure en jetant un peu de limaille de fer dans de l'acide sulfurique mêlé d'eau, et en exposant la plante au gaz qui s'échappe de ce mélange.

Suivant le mélange que j'analyse, les roses et autres fleurs d'une couleur délicate reprennent, quand on les expose un moment à la vapeur modérée du soufre enflammé. Au precoup d'œil ce procédé paraît bien mauvais, puisque l'acide sulfureux qui se forme dans ce cas a la propriété de détruire les couleurs végétales; mais un habile observateur, M. Du-

méril, a prouvé que les pétales rouges de quelques plantes reprennent leur couleur rouge très-vive et très-solide quand on les frotte d'un acide semblable. On voit, par conséquent, qu'il suffit pour réussir d'opérer avec beaucoup de ménagement.

On pourrait encore, pour conserver les couleurs, recourir au procédé de M. Haüy. Quand on plonge quelques momens les pétales dans l'esprit de vin, leur teinte s'affaiblit d'abord; mais quand on les en a retirées elles recouvrent toute leur vivacité, et ne la perdent plus. Toutefois, il importe d'observer que ce moyen ne réussit pas pour toutes les fleurs, et que les couleurs ne reparaîtraient plus du tout, si on laissait trop long-temps la plante dans l'esprit de vin.

On peut éloigner l'altération des plantes desséchées, et les conserver plus long-temps, en les recouvrant d'un vernis fait avec du blanc d'œuf battu, et quelques gouttes du suc laiteux qui coule des branches du figuier et de l'euphorbe tithymale.

Procédé pour obtenir des roses fraîches en toute saison et pour en changer la couleur.

Ce procédé ne donne malheureusement que des fleurs sèches, et il serait sans doute bien agréable d'en avoir de fraîches dans la saison où la nature les refuse. Voici un moyen assez facile d'arriver en partie à ce but.

Mettez du sel blanc de cuisine dans un poêlon, ou dans tout autre vase capable de supporter une assez forte chaleur, sans être dessoudé ni sans perdre son étamage. Couvrez-le presque en entier, et placez-le sur un fourneau allumé. Bientôt le sel, en se désséchant, pétillera, décrépitera, et sera réduit en une poussière fine et extrêment sèche. On ne remplirait point cette dernière condition, qui est indispensable, en se bornant à le pulvériser. Ayez alors des boutons de rose, et placez-les dans un vase en les entourant assez bien de ce sel ainsi préparé, pour qu'ils ne se touchent pas. Ils doivent en être bien enveloppés et recouverts. On bouche bien le vase. Au bout de plusieurs mois on peut en retirer les boutons, ils sont en apparence en partie desséchés; mais si, après avoir coupé le bout de la queue, on les place dans un verre d'eau, ils se raniment et finissent par s'épanouir.

Ce procédé n'a, à ma connaissance, été employé que pour la rose ordinaire. Si l'on trouvait qu'elle ne suffit pas pour former un bouquet, voici quelques moyens de varier sa couleur :

Pour rendre les roses vertes, il suffit de les bien couvrir de tabac frais et un peu humide : au bout de deux ou trois heures, on secoue le tabac et l'on voit que la couleur rose est changée en vert éclatant.

On leur donne une belle couleur blanche en les plaçant au fond d'un grand cornet que l'on tient renversé au-dessus de quelques charbons sur lesquels brûle de la fleur de soufre. Il importe de ne pas trop approcher la fleur, car on pourrait la brûler. Au reste, le résultat de cette opération n'est que momentané. Au bout de cinq ou six heures, la fleur redevient rose quand on la plonge dans un verre d'eau; et l'on peut tirer parti de cette métamorphose pour causer des surprises.

Si l'on s'arrête à temps dans cette opération, les pétales rouges, dans le bas de la fleur, seront blancs vers le haut. On pourra les nuancer de vert en faisant rejaillir sur la fleur quelques gouttelettes d'une dissolution un peu forte de soude.

Manière d'élever et de dresser les pigeons messagers.

La manière d'élever des pigeons pour porter des messages ne peut certes pas être considérée comme un objet d'économie domestique, et nous pourrions, sans manquer le but que nous nous sommes proposé, nous dispenser de fournir des renseignemens sur ce sujet; mais les personnes qui habitent la campagne, et qui ont des pigeons, pouvant aisément se livrer aux essais que nous allons indiquer, nous sauront gré peut-être de leur faire connaître les précautions que prescrit un auteur arabe pour parvenir à ce résultat. S'il ne faut en effet que se conformer aux instructions données par Michel Sabbagh (c'est le nom de l'auteur arabe, dont l'ouvrage est traduit par M. Sylvestre de Sacy), pour rendre les pigeons des messagers fidèles, la chose est infiniment facile, et il ne faut que peu de soin et d'embarras pour se procurer un agrément dont le cœur peut vivement sentir le prix.

« La première chose, dit Michel Sabbagh, est de faire couver une paire de pigeons. Dès que les plumes commen-

cent à pousser à leurs petits, il faut leur donner à manger à la main, et les apprivoiser de manière à ce qu'il se laissent aisément approcher. Lorsque le pigeon commence à être assez fort pour voler un peu, si c'est un mâle, vous mettrez avec lui une femelle qui aura été pareillement apprivoisée; si c'est une femelle, vous lui donnerez un mâle élevé de la même manière. S'il était possible de les faire grandir ensemble, cela n'en serait que mieux.

» Dès que les pigeons seront plus forts, et qu'ils voleront, il faudra les mettre dans une cage, et les envoyer au lieu auquel vous voulez qu'ils s'accoutument à porter des messages: ayez soin que la cage soit découverte pendant le trajet, de manière que les pigeons voient le chemin; dès qu'ils seront arrivés, on les renfermera dans un appartement, pendant deux mois, en ayant soin de jouer tous les jours avec eux et de les manier habituellement. Ce temps est nécessaire, parce qu'il serait à craindre que, si on les lâchait plus tôt, il ne restassent à leur premier gîte, et ne revinssent pas trouver celui qui les aurait envoyés. On ne saurait donc faire trop d'attention à ce point.

» Au bout de deux mois, l'oiseau sera suffisamment accoutumé au second endroit; on pourra alors le lâcher, en observant les précautions que nous prescrirons plus loin. Nous avons dit qu'il fallait tenir ensemble un mâle et une femelle; il est vrai qu'on ne lâchait autrefois que l'un des deux, de crainte que si on les lâchait ensemble ils ne s'amusassent et ne restassent dans quelque autre colombier. On peut conclure de là qu'il n'est pas d'une absolue nécessité d'en avoir deux, l'un mâle, l'autre femelle. Nous n'hésitons pas néanmoins à conseiller de donner la préférence à cette méthode pour plusieurs raisons: 1.° Si vous lâchez un des deux, il ne s'arrêtera jamais en route; ni les grains, ni les arbres ne l'amuseront et ne le retiendront dehors; au contraire, le désir de revoir son camarade le ramènera très-promptement; 2.° Si quelque chose l'avait arrêté par hasard, soit par quelque autre rencontre, vous n'aurez qu'à lâcher son compagnon; l'un ramènera l'autre; 3.° Si vous aviez un mâle sans femelle, ou une femelle sans mâle, il y aurait lieu de craindre que votre oiseau ne rencontrât ailleurs un compagnon qui lui convînt, que le vôtre ne pût se résoudre à se séparer de son nouveau ménage, qu'il n'apportât pas la lettre, et négligeât sa commission. C'est

donc, à mon avis, une grande imprudence et une faute impardonnable que d'envoyer une lettre par un pigeon, soit mâle, soit femelle, sans avoir chez soi son camarade avec lequel il soit appareillé.

Aussitôt que le pigeon porteur d'une lettre est arrivé au lieu où on l'envoie, on ne doit avoir rien de plus pressé que de le charger de la réponse, et de l'expédier promptement, sans le retenir; autrement si on le laissait libre, il partirait sans attendre la réponse, et si on le renfermait, il mourrait de chagrin de ne pas voir son camarade et d'être éloigné de son domicile ordinaire; ou bien il aurait de la répugnance une autre fois à se charger d'un semblable message.

Parlons maintenant des précautions qu'il convient de prendre quand on expédie un pigeon chargé d'un message. Après que l'on a attaché la lettre de la manière qui sera expliquée dans la suite, l'homme chargé de cet emploi prend le pigeon, l'emporte hors des bâtimens, ayant grand soin de les éviter, et s'éloigne de la ville dans la campagne, en dirigeant ses pas du côté du lieu où il veut envoyer son message; là il lâche le pigeon. La première fois que l'on emploie un pigeon à ce service, il est bon de l'observer, et de le suivre pendant un quart-d'heure environ, pour voir si, au lieu de poursuivre sa marche, il ne s'arrête pas sur un arbre, et pour l'exciter, en ce cas, à prendre son vol.

Une précaution que quelques personnes étaient dans l'usage d'observer pour la première fois était d'attacher la lettre au mâle, de le séparer de sa femelle, de lâcher avec lui une autre femelle élevée dans l'endroit vers lequel on le dépêchait, qui y faisait sa résidence ordinaire, et que l'on faisait venir exprès depuis peu. Quand ils étaient arrivés à leur destination, on retenait cette femelle qu'on renfermait, et l'on renvoyait le mâle seul chargé de la réponse. On usait, comme nous l'avons dit, de cette précaution pour la première fois, afin que les pigeons s'accoutumassent à aller et à revenir.

La lettre que l'on confie à l'oiseau doit être d'un papier de soie très-fin : il faut se contenter d'y mettre la substance de la nouvelle que l'on veut transmettre, ou du sujet qu'on veut exprimer, dans le moins de mots qu'il est possible; on la place sous l'aile; elle doit y être attachée de manière qu'elle soit disposée à plat sous l'aile. Ce que je dis ici est conforme à l'usage que l'on observait; mais il me semble que, si la lettre

était cousue sur l'un des deux côtés du corps, cela serait plus avantageux, d'abord parce que le poids de la lettre gênerait moins l'oiseau pour voler, et en second lieu, parce que la lettre serait moins exposée à tomber par le battement des ailes.

On place la lettre sous l'aile pour la mettre à couvert de l'humidité, de la pluie et autres accidens. Il faut l'attacher en long à une des plumes de l'oiseau, avec une épingle menue, et avoir soin que la pointe de l'épingle ne soit pas tournée du côté du corps, de crainte qu'elle ne pique l'oiseau. On fait un ou deux tours avec du fil autour des deux bouts de l'épingle qui est fichée dans la plume : il faut le bien nouer et que le fil soit très-fin, mais solide. On doit aussi observer de ne pas laisser déborder ou pendre quelque portion de la lettre, car elle prendrait le vent, fatiguerait l'air, obligerait l'oiseau à se reposer, et opposerait un obstacle très-grand à la rapidité de son vol.

Il faut faire faire chez soi un colombier, c'est-à-dire une bâtisse dans laquelle on pratique des nids élevés au-dessus du sol, capables de contenir chacun deux pigeons. L'entrée de chaque nid doit être aussi grande qu'il est nécessaire pour donner entrée à un pigeon seulement; on fera au-dessus de la porte du colombier, ou dans quelqu'une des faces de ce bâtiment, une fenêtre élevée pour que les pigeons puissent entrer et sortir. Tout cela est fait pour que, si le pigeon revient du lieu où on l'a envoyé, la personne chargée de ce soin n'ait pas de peine à l'attraper, et ne fatigue pas non plus l'oiseau pour le prendre; car, par ce moyen, le pigeon entre lui-même dans le colombier et se retire dans son nid, où on s'en empare avec la plus grande facilité.

Quand un pigeon a été envoyé en message, celui qui est chargé de ce soin doit épier attentivement son retour, afin qu'aussitôt que le pigeon sera arrivé et se sera retiré dans le colombier, il y entre et le prenne.

Procédé pour prendre les alouettes et autres oiseaux.

La manière ordinaire de prendre les alouettes, est de les attraper la nuit avec des filets nommés *tramails*. On fait ordinairement ces filets de trente-six verges de long et d'environ six verges de haut, avec six paquets de ficelle (filets), que l'on attache par les bouts sur deux perches d'environ six

pieds de long, et qui vont en diminuant à chaque bout. Deux hommes étendent et tirent ces filets par terre, et de six pas en six pas à peu près on fait toucher le filet sur le sol, car autrement il passerait par dessus les alouettes sans les atteindre. Quand on sent qu'elles donnent contre le filet, on l'applique tout-à-fait contre terre, et l'on est sûr alors qu'elles sont prises. Les nuits les plus obscures sont les plus favorables à cette espèce de chasse. On prend, par ce moyen, non-seulement des alouettes, mais tous les oiseaux qui restent à terre, tels que les bécasses, les bécassines, les perdrix, les cailles, les grives, et plusieurs autres.

Moyen de prendre les bec-figues pendant l'hiver.

Dans le plus fort de l'hiver, on prend de temps en temps un grand nombre d'alouettes avec des collets de crin de cheval. Voici le procédé employé: prenez cent ou deux cents verges de ficelle; attachez-y de six pouces en six pouces un nœud fait de crin de cheval, en double, de trente en trente verges; attachez à terre cette ligne de filets avec des chevilles, ainsi disposées pour prendre les oiseaux. Afin d'attirer les alouettes, bec-figues, semez le long des filets du millet, de l'avoine blanche. Le moment favorable à cette chasse est celui où la terre est couverte de neige. Dès qu'il y a trois ou quatre oiseaux d'attrapés, il faut les enlever, car le reste s'épouvanterait. Mais, quoique les autres soient effarouchés par l'approche des chasseurs, ils vont picoter les grains à l'autre extrémité de la ligne, et l'on peut continuer long-temps la chasse de cette manière.

Moyen facile de prendre les oiseaux pendant la neige.

Balayer dans un jardin un petit carré d'un pied et demi environ, ayez une petite tablette d'osier, ou de bois blanc léger, de la grandeur du carré. Posez-la perpendiculairement sur une des faces du carré; inclinez-la un peu, et soutenez-la au moyen d'un bâton appuyé au milieu de la face opposée; à ce bâton doit être attachée une longue corde. Le carré doit être semé de grain. On se cache, et quand les oiseaux viennent manger le grain, on tire la corde; la tablette tombe et ils sont étouffés.

Méthode pour conserver les oiseaux et autres animaux morts.

Il faut écorcher avec beaucoup de soin les grands animaux, en laissant entiers les cornes, le crâne, la mâchoire, la queue et les pieds. On met la peau dans un vase d'esprit de vin, dont on a au moins bien frotté la partie intérieure avec une mixtion de sel une livre, d'alun quatre onces, et de poivre deux onces, et on suspend cette peau pour la faire sécher. On conserve les animaux plus petits dans un baril de rhum ou d'un autre spiritueux.

Oiseaux.

On procède, à l'égard des grands oiseaux, comme pour les autres grands animaux; mais il ne faut pas les mettre dans l'esprit de vin. On s'y prend de la manière suivante pour conserver les petits oiseaux : On enlève les entrailles; on extrait la cervelle par une ouverture pratiquée à cet effet; on introduit dans les cavités du crâne et du corps entier un peu de cette mixtion dont nous venons de parler, de sel, d'alun et de poivre.

On en insinue aussi un peu dans le gosier et tout le long du cou; puis on suspend l'oiseau dans un endroit frais et bien aéré; d'abord par les pattes, afin que le corps puisse s'imprégner des sels, ensuite par une petite corde passée en travers de chaque mandibule du bec, jusqu'à ce qu'il paraisse doux et souple au toucher. Alors on le suspend au soleil ou près du feu; quand il est bien sec, on le nettoie de tout ce qui reste de la mixtion dont on s'est servi, on remplit la cavité du corps de laine, d'étoupe, ou de quelque autre substance molle, et on l'enveloppe dans du papier très-doux.

Poissons.

On ouvre les gros poissons par le ventre, on vide les entrailles, on frotte l'intérieur du corps avec du poivre, et on le remplit d'étoupe. On dépose les petits poissons dans l'esprit de vin, aussi bien que les reptiles et les insectes, excepté les papillons, les mites et les autres insectes à couleurs délicates. On fixe ceux-ci avec des épingles dans des boites préparées à cet effet, les ailes étendues.

Manière de décalquer les dessins sur pierre.

Décalquer c'est faciliter l'exécution d'un dessin tout en abrégeant son travail; on ne peut même s'exempter de le faire toutes les fois qu'il est question d'obtenir un *fac-simile*, ou bien le trait correct d'un dessin qu'il faut avoir dans le même sens que son original. Pour cela on prend du papier végétal, ou tout autre qui ne porte rien avec lui qui puisse maculer la pierre ou retenir l'encre lors de l'impression, on applique ce papier bien tendu sur le dessin, et avec la mine de plomb ou la sanguine on prend exactement le contour; on le pose ensuite sur la pierre imprégnée avec de l'essence de térébenthine, ou bien encore un peu humectée avec de l'eau; on recouvre d'une autre feuille de papier ordinaire pour soumettre le tout à trois ou quatre tours de rateau sur la presse; les traits qui se trouvaient sur le calque se trouvent imprégnés sur la pierre, assez pour guider la main du dessinateur; lorsqu'on a employé la sanguine on peut très-bien la laisser subsister, elle ne nuit en rien pour le tirage.

Dans le cas où l'on serait éloigné et qu'il serait impossible de se servir d'une presse, on fixe aux angles de la pierre le dessin avec des pains à cacheter après l'avoir enduit de mine de plomb ou de sanguine pulvérisée et étalée avec du coton; on passe avec une pointe fine et mousse sur tous les contours; ils seront parfaitement dessinés sur la pierre; et dans le cas où l'on craindrait de le perdre ou de l'abimer, on ferait circuler dessous partout où passe la pointe à décalquer, un papier joseph ou tout autre qui serait très-fin aussi imprégné de plombagine ou de sanguine, quelquefois même on mélange les deux ensemble, ce calque n'en est que meilleur pour obtenir tous les contours d'un dessin, pour obtenir les *fac-simile*, il ne faut plus que suivre exactement avec l'encre, le crayon pour lithographier, soit encore avec la pointe lorsqu'on veut graver à l'eau forte sur un cuivre vernis à la manière accoutumée, soit avec le burin lorsqu'on veut graver en taille douce.

Manière de dessiner proprement toutes sortes de plantes et de feuilles.

Il faut avoir deux tampons légèrement frottés de l'encre

dont se servent les imprimeurs : tenez-en un de la main gauche, et mettez dessus la feuille ou la plante dont vous voudrez avoir l'empreinte : frappez-la avec l'autre tampon d'un coup ou deux sans la déranger. Vous ôterez ensuite la feuille ou la plante légèrement, et vous la placerez sur une feuille de papier. Vous la recouvrirez d'une autre feuille, et après avoir placé cet assemblage sur une table couverte d'un tapis, vous le presserez en y passant à plusieurs reprises un rouleau de bois enveloppé d'un linge uni. Ce procédé donnera l'empreinte du dessus et du dessous des feuilles et des petites plantes avec une exactitude qui surpasse celle des plus belles gravures. Mais on sent que pour réussir il faut user de précaution, et avoir beaucoup de dextérité.

Un botaniste anglais a fait insérer dans l'*Annual Register* le procédé suivant. Pour contre-lever dans l'instant les nervures et les contours d'une feuille quelconque, il la frotte par derrière avec un morceau d'ivoire, et l'enduit légèrement d'huile de lin avec un pinceau très-doux. Il met ensuite la feuille en presse entre deux morceaux de papier blanc. La trace des nervures et des plus légères ramifications y reste empreinte. On peut se servir de ces contours pour enluminer ensuite cette feuille.

On a inséré dans le Journal de Physique de l'abbé Rosier (T. IV) un procédé qui me semble préférable. Prenez une feuille de papier la plus mince que vous pourrez trouver, enduisez-la avec de l'huile de lin ou d'olive ; laissez cette feuille ainsi imbibée d'huile pendant trois ou quatre jours, au bout desquels vous la passerez sur la fumée d'un flambeau ou d'une lampe à grosse mèche, jusqu'à ce qu'elle soit noircie partout et bien également. Placez entre deux feuilles de ce papier la plante ou les feuilles dont vous désirez l'empreinte, recouvrez le tout d'un papier un peu fort, et frottez avec un corps quelconque dur et poli, afin que le noir du papier s'attache à la plante. Cela fait, transportez-la entre deux feuilles de papier blanc, frottez de nouveau ou pressez avec un rouleau comme dans le premier procédé, et l'empreinte de la plante se trouve calquée très-distinctement sur ces deux feuilles. On obtiendrait encore plus aisément le même résultat en employant, au lieu de papier huilé et noirci à la fumée, un papier frotté légèrement d'un mélange de sain-doux et de noir de fumée.

Avec l'un et l'autre de ces moyens, les jeunes personnes

qui s'occupent de broderie pourront se faire elles-mêmes des dessins charmans; il suffira de ranger différentes feuilles suivant la disposition du dessin qu'elles veulent faire, et d'en obtenir ensuite l'empreinte par la pression.

Moyen de fixer sur le papier les ailes des papillons, et de les représenter au naturel.

Un curé de la Bresse aperçut un papillon posé sur un baromètre récemment verni, il l'attacha à l'instant avec une épingle au baromètre, il le laissa ainsi pendant la nuit. Le lendemain, lorsqu'il voulut ôter l'insecte, il vit que la poussière, ou pour parler plus juste, ces petites plumes qui recouvrent la surface des ailes s'étaient fixées dans le vernis, et conservaient leur arrangement et leurs couleurs. L'idée lui vint de fixer ainsi les ailes de papillon pour en former sur des feuilles de papier des collections d'histoire naturelle; la chose réussit. Mais notre curé reconnut bientôt que le vernis altérait un peu les couleurs du papillon, les jaunissait et ne pouvait fixer celle des gros phalènes, tels que le grand paon, etc. Il chercha une liqueur plus convenable et en composa une dont voici la recette: prenez un verre d'eau claire, saturez-la de belle gomme arabique; ajoutez-y ensuite de l'alun bien pur de la grosseur d'une fève; mettez enfin du sel ordinaire, mais blanc et bien purifié, jusqu'à ce que vous aperceviez que la gomme n'a plus de brillant quand vous l'appliquez sur le papier; videz ce mélange dans une petite fiole où la poussière ne puisse pénétrer; ayez soin surtout que cette eau soit bien transparente, et qu'elle ne dépose pas. Maintenant voici la manière d'opérer:

1.º Prenez une petite feuille de papier de Hollande, ou de tout autre papier fort et bien uni, pliez-la et passez fortement le doigt sur le pli; ouvrez la feuille et pressez-la sur une main de papier commun.

2.º Vous aurez soin de ne pas altérer les ailes en prenant vos papillons avec l'épingle dont vous les percerez au travers du corcelet. Lorsque vous voudrez opérer, prenez le papillon par l'épingle, coupez avec des ciseaux fins les ailes très-près du corps, posez-les délicatement sur un papier propre.

3.º Prenez de la liqueur dont nous avons parlé avec un pinceau à poil court, humectez légèrement les deux faces

posées de la feuille de papier de Hollande que vous avez plissée et déplissée : elle doit être imbue de la liqueur de chaque côté opposé à égale distance du pli et de l'étendue des ailes ouvertes des papillons.

4.° Prenez ensuite une des ailes sans la toucher avec les doigts, mais seulement avec un pinceau légèrement trempé dans la même liqueur, et avec lequel vous saisirez la partie de l'aile qui adhérait au corps. Placez de cette manière une des grandes ailes sur l'endroit que vous venez d'humecter ; arrangez de même la seconde avec l'attention de laisser entre elle la distance proportionnelle du corps : vous poserez de la même façon les deux petites dans leur position respective, que vous aurez observée sur le papillon avant de les avoir détachées, et lorsqu'elles étaient étendues horizontalement.

5.° Repliez ensuite la feuille sur le pli que vous avez formé, puis appuyez légèrement la paume de la main sous la feuille, sans cependant la frapper.

6.° Après avoir mis du papier ordinaire sur la feuille de papier de Hollande pour empêcher qu'elle ne glisse, placez le tout sur une main de papier ; pressez alors en tous sens l'espace d'une minute. Servez-vous, si cela vous est plus commode, d'un rouleau de buis, mais ne frappez jamais.

7.° Ouvrez la feuille et enlevez avec un canif les parties membraneuses des ailes ; si vous avez opéré juste, vous trouverez le dessus et le dessous du papillon représentés dans toute leur vérité et au naturel.

8.° Il faudra ensuite peindre le corps, les antennes, la bouche et les jambes ; ce qui, avec un peu d'exercice, deviendra d'autant plus facile qu'on a le modèle sous les yeux. Pour cette dernière opération, vous vous servirez d'un pinceau très fin, et vous aurez une petite palette d'ivoire pour faire le mélange des couleurs. Voici la liste de toutes celles dont vous pourrez avoir besoin : 1.° terre d'ombre ; 2.° terre d'ombre calcinée ; 3.° ocre ; 4.° ocre calcinée, 5.° massicot ; 6°. bleu de Prusse ; 7.° laque fine ; 8.° vermillon ; 9.° encre de la Chine ; 10.° blanc de céruse. Ces couleurs employées seules ou mélangées donnent toutes les nuances nécessaires.

Manière de conserver toujours dans toutes leur beauté les ailes de papillon.

On peint le corps du papillon sur du vélin que l'on dé-

coupe ensuite; alors on colle avec de la gomme ce corps découpé, du côté peint, sur une glace. Cela fait, on détache les ailes du papillon, on les enduit légèrement de gomme avec un pinceau, et du beau côté, ce qui peut se faire sans en ôter la poussière, en passant le pinceau vite et légèrement; ensuite ont met dans une petite casserole à bec de la cire vierge; on place la casserole sur le feu, puis on y jette un peu de blanc de plomb et de térébenthine. On remue toujours, sans quoi la cire jaunirait. Quand elle est bien fondue on lève la casserole du fourneau, on en essuie le dessous de manière à la bien nettoyer du noir de fumée. Ce petit nettoyage fait un peu refroidir la cire, ce qui est nécessaire, car la cire qui doit couler ne doit pourtant pas être bouillante. Tout cela fait, on verse cette cire à l'envers du papillon collé sur la glace, de manière à le bien couvrir. On laisse refroidir, et avec un couteau on égalise la cire en raclant doucement, et n'en laissant que ce qu'il faut pour couvrir entièrement l'insecte. On colle ensuite un papier sur cette cire, sur ce papier on met un carton, et on encadre cette glace, qui représente ainsi sur son fond transparent des insectes naturels, et dans un parfait état de conservation. On peut les disposer selon des dessins convenables, et les mélanger à cet effet avec des fleurs artificielles ou peintes: on peut aussi attacher de cette manière sur une glace des ouvrage en cheveux.

Manière d'imiter la peinture sur velours de coton; par M. VAUCHELTE.

On commence par tailler le velours sur le meuble que l'on veut recouvrir (supposons que ce soit un coussin); on étend sur un encadremenr, ou sur un métier à broder ordinaire, le morceau qu'on a préparé. En même temps, on a mis dissoudre dans une suffisante quantité d'eau de la gomme adragant, la plus blanche possible, ensuite, avec un pinceau trempé de cette dissolution, on enduit le velours tant à son envers qu'à son endroit; on laisse sécher; on dessine les objets à peindre; on fait choix d'un modèle parfaitement coloré, et l'on choisit les couleurs en conséquence. On amalgame ces couleurs avec de l'huile de lin épurée et clarifiée, et lorsqu'elles ont la consistance convenable, on les applique légèrement au pinceau. On laisse sécher, puis on détend l'étoffe.

D'après ce procédé, les couleurs vives et délicates conservent parfaitement leur nuance, et l'huile ne s'étend pas au-delà des couleurs appliquées ; elle ne transperce pas non plus l'étoffe. On doit ce procédé à M. Pajot-Descharmes, qui a deviné celui dont M. Vauchelet fait encore mystère, quoique le brevet d'invention qu'il avait obtenu à cet égard soit expiré depuis 1815.

Le procédé inséré dans le cinquième volume des *brevets d'invention* est moins simple. L'huile employée se prépare ainsi : On réduit en poudre très fine vingt grains de sel ammoniac, et autant de sel de prunelle ; on jette cette poudre dans une livre d'huile de lin la plus clarifiée possible, et on fait bouillir pendant trois heures. Une heure avant de retirer l'huile du feu, on y met un morceau de pain tendre bien imbibé d'acide sulfurique, et trois gros ognons coupés en morceaux.

Au moyen du décalcage, on se fait des planches avec des feuilles de parchemin que l'on découpe à jour ; on pose ces planches sur le velours, à l'endroit même où doit être la partie du dessin qu'elle représente : on prend avec un pinceau la couleur convenable, et on l'applique sur le velours que le parchemin laisse à découvert.

Pâte de roses.

La Turquie fait un assez grand commerce d'une composition connue sous le nom de *perles de roses*. Cette composition très-simple est facile à imiter. Il ne s'agit que de prendre des pétales de roses fraîches et de les piler avec soin dans un mortier de fonte bien poli ; on les pile jusqu'à ce qu'elles soient bien écrasées et qu'elles forment une pâte unie : on étend cette pâte sur de la tôle et on la fait sécher à l'air. Quand elle est devenue moins humide, et qu'elle est prête à être sèche, on la pile encore avec de l'eau de rose, et on la fait sécher de nouveau. On répète cette opération jusqu'à ce que la pâte soit très-fine, et alors on lui donne la forme convenable avec les doigts, ou bien avec une machine assez semblable à celle qui sert à couper les pilules. On perfore ensuite la pâte afin de pouvoir passer un ruban dans les espèces de perles qu'on en forme, et on fait sécher de nouveau la pâte, qui devient très-dure. Quand les perles sont bien unies et bien polies,

on les frotte avec de l'huile de rose, afin de leur donner plus d'odeur et de lustre. Par ce procédé simple, la pâte des feuilles de rose prend une couleur noire très-prononcée, couleur qui est due à une espèce d'acide gallique qui se combine dans les roses avec le fer.

Souvent, pour rendre plus odorantes les perles de roses de Turquie, on y mêle de l'huile de rose, du storax et du musc; mais cette addition ne change en rien la manière de préparer la pâte (1).

Les perles noires sont les plus recherchées, soit parce que, devant servir d'ornement aux femmes, leur couleur relève encore mieux l'éclat de la peau, soit parce que leur parfum flatte plus agréablement l'odorat.

Bouteille lumineuse.

Il est facile de préparer une bouteille ou une fiole qui éclaire assez pendant la nuit pour que l'on puisse distinguer sans peine l'heure sur le cadran d'une montre, ainsi que d'autres objets.

On prend une fiole de verre blanc bien clair et de forme allongée. On fait chauffer dans un vase quelconque de belle huile d'olive; quand elle est bouillante, on jette dans la bouteille un morceau de phosphore de la grosseur d'un pois tout au plus, et l'on verse avec précaution l'huile dessus jusqu'à ce qu'il y en ait au tiers de la fiole; on la bouche bien, et, quand on veut s'en servir, on soulève le bouchon pour y laisser entrer l'air extérieur, puis on la rebouche: l'espace vide de la fiole paraîtra enflammé, et donnera autant de clarté qu'une lanterne sourde ordinaire. Chaque fois que la lumière disparaît, on soulève de nouveau le bouchon, et elle reparaît à l'instant. Il faut observer que, pour peu que le temps soit froid, il est nécessaire d'échauffer la fiole dans les mains avant de soulever le bouchon; sans cette précaution, elle ne donnerait point de lumière.

Une fiole ainsi préparée peut servir tous les jours pendant six mois; elle n'a aucun danger pour le feu, et ne coûte presque rien.

(1) Ces deux dernières substances, et principalement le musc, sont cause que les colliers de pâte de rose donnent la migraine.

Manière de couper le verre.

Lorsqu'il est question de couper un corps rond cylindrique, un goulot creux d'une dimension assez forte, on y fait une ligne circulaire avec l'angle d'une pierre à fusil, d'une agathe, avec un diamant, une lime et précisément dans cette place on applique un fil trempé dans le soufre dont on fait deux ou trois circonvolutions; on y met le feu pour le laisser brûler lentement de manière à bien chauffer le verre sur lequel on jette de suite quelques gouttes d'eau froide à l'endroit même où il est le plus chaud, de suite les morceaux se séparent et sont tranchés net comme si on les eût partagés avec des ciseaux.

Tel est le moyen employé pour couper circulairement un verre à pied avec lequel on fait des bandes aussi étroites qu'il est possible, de manière qu'en reposant les unes sur les autres elles puissent former une espèce de ressort contractile; pour couper les vitres, les plaques, les glaces d'une certaine épaisseur, il suffit de tracer une ligne avec les corps dont il vient d'être mention et de faire ensuite un léger effort avec les doigts pour les séparer en morceaux d'un côté et de l'autre.

On peut encore, pour partager un goulot de bouteille, ou bien un gros tube, les assujettir, tirer ensuite circulairement tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, et avec la plus grande célérité, une ficelle; l'endroit soumis au frottement s'échauffe de suite, on le plonge dans de l'eau fraiche et le plus petit effort suffit ensuite pour opérer la séparation des parties soumises aux alternatives de chaud et de froid.

Signes avant-coureurs du beau temps, de la pluie, etc., recueillis par un auteur allemand.

On sait que la lune influe différemment sur la température de notre atmosphère, suivant la différence de sa position relativement à la terre. Il y a toujours six à parier contre un que quelques jours avant ou après la nouvelle ou la pleine lune il surviendra un changement de temps; que la pleine lune amènera plutôt un temps serein qu'un temps sombre; qu'il pleuvra plus à la nouvelle lune que dans les autres quartiers; qu'à l'époque de la nouvelle ou de la pleine lune, vers les équi-

noxes, le temps sera sujet à des variations très-sensibles et que la pluie et le vent finiront pour l'ordinaire au lever ou au coucher du soleil.

Les plus anciens physiciens ont regardé le troisième et le quatrième jour de la nouvelle lune comme très-critiques. Ils ont remarqué que, si ces jours-là le croissant de la lune est net et clair, le temps se met au beau et s'y maintient ordinairement jusqu'à la pleine lune. Le contraire est à craindre si le croissant est pâle et terne.

Les indices d'une pluie prochaine sont :

1.º La couleur très-rouge du ciel le matin; 2.º quand le disque du soleil à son lever n'est pas exactement circulaire, mais un peu allongé, échancré et entouré de rayons qui se croisent d'une manière inégale et irrégulière; 3.º lorsque le soleil levant est pâle ou qu'il est entouré d'un cercle ridé ou blanchâtre; 4.º lorsque l'air paraît épais et chargé à l'orient, ou que des nuages bruns ou d'un rouge foncé s'y amoncèlent lentement; 5.º quand le soleil couchant est pâle ou qu'il est caché par des nuages épais et sombres. Dans tous ces cas, il est aussi à présumer que l'on aura du vent.

Si, en été, après le coucher du soleil, les nuages présentent des formes diverses, telles que des rochers entassés, des montagnes, des fortifications, des ruines, ce sont des avant-coureurs de l'orage, surtout s'il a fait très-chaud dans la journée; il en est de même si, dans les soirées d'été, il fait des éclairs pendant un temps serein, ou si le ciel, jusqu'alors très-clair, montre tout à coup une petite nuée d'un gris foncé.

On doit s'attendre à avoir de la pluie ou du vent quand le soleil, long-temps après son lever, se montre derrière des nuages pommelés; lorsqu'il est entouré d'un large cercle branchâtre et qu'en même temps le vent souffle du sud ou du sud-ouest, ou lorsque le soleil se baigne, c'est-à-dire qu'il luit à travers un nuage sombre.

Si les montagnes, au lieu de se dessiner nettement dans le lointain, paraissent sombres et chargées de brouillards; si, au commencement de la nuit, les étoiles sont d'une teinte pâle; si le croissant de la lune est obscur et émoussé; si la lune est entourée d'un cercle large et blanchâtre, ce sont autant d'indices de pluies prochaines, principalement si le vent est à l'ouest ou au sud. Ils sont moins sûrs si le vent tourne à l'est.

Si la lune est entourée de plusieurs anneaux interrompus et diversement colorés, ou si le ciel se couvre d'une infinité de petites nuées noires, une tempête est à craindre. On doit s'attendre à la pluie, 1.o lorsque les corneilles, perchées à la cime des arbres, font entendre des cris rauques et redoublés ; qu'elles voltigent çà et là, le bec ouvert, d'un air inquiet et sans rester long-temps à la même place, ou qu'elles vont se poser dans le voisinage des fossés, des ruisseaux et des étangs; 2.o quand les paons, les oies et les canards fardent leurs plumes et paraisssent agités; 3.o quand les hirondelles volent très-bas et rasent la surface des eaux; 4.o quand les grenouilles croassent le matin contre leur ordinairé, à moins que ce ne soit au commencement du printemps; 5 o lorsque, par un temps clair, les poissons se tiennent de préférence sur la surface de l'eau ou qu'ils sautent fréquemment au-dessus de l'eau; 6.o lorsque les vers sortent de leurs trous; 7.o lorsque le coq chante à diverses reprises après le coucher du soleil; 8.o lorsque les mouches, les puces et d'autres insectes piquent et inquiètent l'homme et les animaux plus qu'à l'ordinaire; 9.o quand les moutons sont plus gais que de coutume; 10.o quand les bœufs lèvent la tête et se lèchent le museau: 11.o quand les abeilles sortent de très-grand matin pour butiner, restent dans le voisinage de la ruche et y retournent bientôt; 12.o quand les fourmis interrompent leurs travaux accoutumés et se retirent dans leurs trous; 13.o lorsque les cochons sont inquiets et broutent l'herbe; 14.o lorsque les chats se lèchent et se lustrent, ou qu'en dormant ils reposent sur le derrière de la tête; surtout lorsqu'ils passent fréquemment la pate de devant sur l'oreille.

L'homme ressent aussi les approches du mauvais temps à la demangeaison ou à la douleur de vieilles blessures, de cicatrices, de durillons, de cors, etc.

Il faut s'attendre à la pluie quand les fleurs de la pimprenelle se contractent sur elles-mêmes à l'avance et quand le trèfle est plus droit et plus ferme qu'à l'ordinaire; quand la fumée ne monte qu'avec peine dans la cheminée; enfin, quand les fosses d'aisances exhalent une odeur plus forte et plus ammoniacale.

On peut, au contraire, se promettre un temps sec et constamment beau, lorsque le soleil à son lever est très-clair et très-brillant, ou qu'on voit à l'orient une légère nuée s'enfuir

et se perdre vers l'occident. Lorsque le soleil couchant se montre sous un ciel pur d'une couleur dorée ou rougeâtre, ou que les nuages, s'il y en a, se colorent d'un beau rouge clair ou de quelque autre teinte vive, surtout si le vent est à l'est et à l'orient parfaitement serein; lorsque les brouillards tombent le matin sur la terre au lieu de s'élever en l'air; lorsque les nuages, pendant le jour, ressemblent à des flocons de laine d'une blancheur éclatante, ou du moins que leurs bords sont d'un blanc éblouissant et que le ciel, dans les intervalles des nuages est d'un beau bleu très-vif; lorsque le ciel commence à s'éclaircir d'un autre côté que celui d'où vient le vent; lorsque le croissant de la nouvelle lune a ses contours bien nets et bièn dessinés; lorsque le sommet des montagnes éloignées se montre bien distinctement; lorsqu'on voit flotter, le matin, sur les eaux, de légers brouillards qui se dissipent au lever du soleil; lorsque les chauve-souris voient en foule de côté et d'autre aux approches de la nuit; lorsque les hannetons, les cousins et les autres insectes voltigent par petits essaims; lorsque le ramier roucoule plus qu'à l'ordinaire dans la forêt; que l'autour, la buse, le vautour, le milan, l'hirondelle, etc., volent à une grande hauteur; enfin, lorsque les abeilles retournent tard à la ruche, et que les oiseaux de mer s'élèvent du rivage.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

Avertissement.

CHAPITRE I.er — CUISINE.

CHAPITRE II. — OFFICE.

CHAPITRE III. — CAVES. — BOISSONS.

CHAPITRE IV. — APPARTEMENS.

CHAPITRE V. — ÉCLAIRAGE.

CHAPITRE VI. — BLANCHISSAGE. — DÉGRAISSAGE. — ART D'ENLEVER LES TACHES. — BLANCHIMENT DES TOILES.

(1) Application de cette encre pour l'impression des toiles d'orange et autres étoffes, page 94.



CHAPITRE VIII. — VERNIS, COLLES ET MASTICS.

CHAPITRE IX. — ENCRE. — FOURNITURES. — RECETTES DE BUREAU.

CHAPITRE X. — REMÈDES CONTRE DIVERS ACCIDENS.

CHAPITRE XI. — CONTRE LES INSECTES ET ANIMAUX DESTRUCTEURS.

CHAPITRE XII. — CHAUSSURES. — CIRAGES.

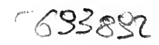
CHAPITRE XIII. — PROCÉDÉS DIVERS.

CHAPITRE XIV. — COSMÉTIQUES. — PARFUMS.

CHAPITRE XV. — AMUSEMENS.

FIN DE LA TABLE.

Bar-le-Duc, imprimerie de LAGUERRE,
rue Rousseau, N.o 14.



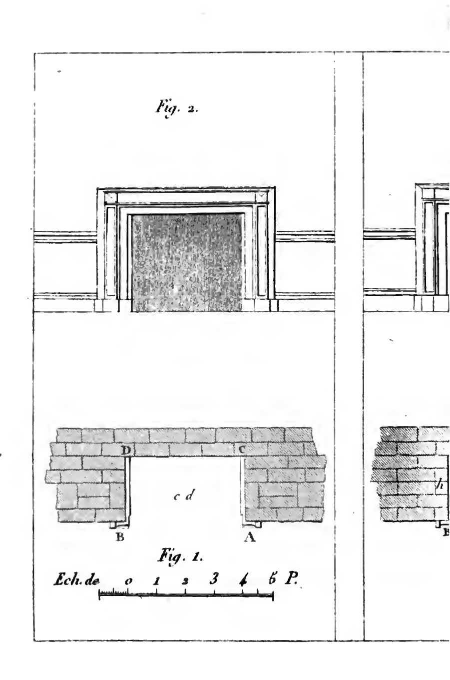
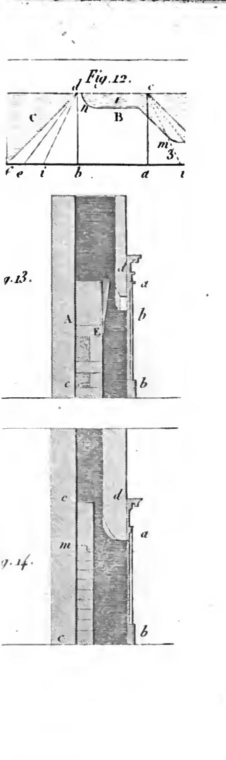


Fig. 2.
D
C
c d
B
A
h
B
Fig. 1.
Ech. de 0 1 2 3 4 6 P.


Fig.12.
d
c
f
n
B
C
m
3
f e i b a i
g.13.
d
a
b
A
E
c
b
g.14.
c
d
a
m
c
b

7 286

COLLECTION

DE

MANUELS-RORET

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE

DES SCIENCES ET DES ARTS,

FORMAT IN-18;

Par une réunion de Savans et de Praticiens;

MESSIEURS

Amoros, Arsenne, Biret, Biston, Boisduval, Boitard, Bosc, Boyard, Cahen, Chaussier, Choron, Paulin Desormeaux, Janvier, Julia-Fontenelle, Julien, Lacroix, Landrin, Launay, Sébastien Lenormand, Lesson, Loriol, Matter, Noel, Rang, Richard, Riffault, Scribe, Tarbé, Terquem, Thiébaut de Berneaud, Thillaye, Toussaint, Tremery, Vauquelin, Vergnaud, etc., etc.

Tous les Traités se vendent séparément; pour les recevoir franc de port, il faut ajouter 50 cent. par volume.

Cette Collection étant une entreprise toute philanthropique, les personnes qui auraient quelque chose à nous faire parvenir dans l'intérêt des sciences et des arts, sont priées de l'envoyer franc de port à l'adresse de M. le *Directeur de l'Encyclopédie in*-18, chez Roret, libraire, rue Hautefeuille, n° 10 *bis*, à Paris.

